



Le nostre ricette



Soufflé di ricotta

tempo di preparazione: ⌚ 57'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

200 g di ricotta di pecora;

4 albumi;

2 cucchiaini colmi di zucchero;

1 noce di burro e 1 cucchiaino di zucchero per lo stampo.

Per la crema pasticcera:

1 tuorlo d'uovo;

circa 1/2 bicchiere di latte;

30 g di zucchero; 1 cucchiaino raso di farina.

Per la salsa di albicocche:

10 albicocche molto mature;

1 cucchiaino colmo di zucchero;

il succo di 1/2 limone



preparazione:

Con gli ingredienti indicati, preparate una piccola quantità di crema pasticcera [vedi ricetta]. Setacciate la ricotta e amalgamatela con la crema pasticcera fredda. Controllate che negli albumi non vi siano tracce di tuorlo e versateli in una ciotola profonda, unitevi un pizzichino di sale e cominciate a battere con la frusta elettrica a media velocità. Appena gli albumi cominciano a montare, unitevi lo zucchero semolato e continuate a battere, aumentando la velocità, fino a quando gli albumi saranno montati a neve non troppo ferma. Imburrate uno stampo da soufflé [18 cm di diametro], spolveratelo di zucchero e versatevi il composto. Livellate la superficie e mettete la preparazione nel forno già caldo a 200° per dodici minuti. Se scegliete di preparare dei piccoli soufflé individuali, saranno sufficienti sette-otto minuti di cottura. Servite il soufflé appena uscito dal forno servendo a parte la salsa di albicocche. Per la salsa mettete sul fuoco due dita di bicchiere di acqua con lo zucchero e lasciate cuocere molto dolcemente per un paio di minuti sempre mescolando. Lavate e asciugate le albicocche, snocciolatele e frullatele con sciroppo di zucchero e con il succo di limone filtrato oppure, se preferite una salsa dal gusto acidulo, frullate le albicocche aggiungendo semplicemente un cucchiaino d'acqua.