

F.LLI

CHIAVERINI & C[®]

FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

TORTA CREMA DI RICOTTA E MORE

RICETTA
ORIGINALE

PER 6/8 PERSONE

PASTA FROLLA

1000G	farina 00
500G	burro
300G	zucchero semolato
200G	uova
5G DI	sale
Q.B.	bacca di vaniglia
Q.B.	scorza di limone non trattato

CREMA DI RICOTTA

125G	panna fresca
125G	latte fresco
75G	zucchero
30G	farina
90G	tuorlo d'uovo
350G	ricotta fresca
30G	burro
1/2	bacca di vaniglia
1	pizzico di sale
-	scorza di limone grattata



CONFETTURA EXTRA DI MORE DI ROVO SELVATICO

PROCEDIMENTO

- 01 Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova, il sale, gli aromi e infine la farina. Coprire con la pellicola e far riposare in frigo almeno 2 ore.
- 02 Portare a ebollizione il latte e la panna con gli aromi; amalgamare i tuorli con lo zucchero e la farina, quindi aggiungere il composto al latte. Cuocere a fuoco lento mescolando e togliere dal fuoco appena sarà una crema densa. Aggiungere la ricotta mescolando bene fino ad ottenere un composto liscio. Far raffreddare.
- 03 Stendere la frolla in una tortiera coprendo bene anche i bordi. Ricoprire la base con uno strato di confettura extra di more di rovo selvatiche F.lli Chiaverini, quindi con la crema di ricotta. Chiudere con un'altro strato di pasta frolla e cuocere in forno a 180° per circa 30-35 minuti. Una volta sfornata, si serve capovolta per un effetto estetico più moderno.

RICETTA DI DAMIANO MEARINI



Pasticceria Mearini
dal 1977 a Quarrata, PISTOIA