

Rocher di ricotta con salsa ai frutti di bosco



di Fernando Forcina - 27/07/2015 09:42 | aggiornato 27/07/2015 09:47

Scopri un dessert veloce da preparare che stupirà i tuoi ospiti. Delicate praline di ricotta ricoperte da granella di nocciole con cremosa salsa ai frutti di bosco!

I Rocher di ricotta sono deliziose praline ricoperte da granella di nocciole che il nostro chef Cannavacciuolo propone accompagnate da una cremosissima salsa ai frutti di bosco. Questo dessert è **velocissimo da preparare** e si presta ad innumerevoli variazioni in base ai tuoi gusti.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Dolci al cucchiaio

Preparazione

15 minuti

Cottura

0 minuti

Tempo totale

15 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Ricotta

200 gr

granella di nocciole

100 gr

Frutti di bosco

200 gr

sciropo di acqua e zucchero

30 gr

Zucchero semolato

400 gr

Sale

q.b.

buccia di limone

q.b.

Baccello di vaniglia

1

Preparazione

1. Inizia preparando la **salsa ai frutti di bosco**. Versa in un contenitore alto i frutti di bosco con i semi di vaniglia e lo sciropo, preparato facendo bollire 15 gr di acqua e 15 gr di zucchero. Con il frullatore ad immersione amalgama il composto fino a creare una salsa cremosa.

2. Schiaccia la ricotta usando una forchetta. Aggiungi lo zucchero e un pizzico di sale. Lavora fino a creare un composto omogeneo.

Lo chef **Cannavacciuolo** qui svela un piccolo segreto: aggiungi un po' di sciropo anche in questo

passaggio.

3. Aggiungi alla ricotta, limone grattugiato e scaglie di cioccolato fondente, a piacere.
4. Versa in un piatto la **granella di nocciole**. Metti il composto di ricotta in una sac a poche e, dopo avere formato delle palline, passale nella granella.
5. Servi le praline con la salsa ai frutti di bosco con l'aggiunta di un pizzico di sale, stecche di vaniglia e foglioline di menta.

Vota la ricetta

