

Dolce Rosi

*sbriciolata con ricotta, radicchio
caramellato e noci*

DOLCI

INGREDIENTI

PER LA PASTA FROLLA:

- 500 g di farina "00"
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 bustina vanillina

PER IL RIPIENO:

- 500 g di ricotta
- 250 g di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP
- circa 10 noci sgusciate
- granella di nocciole
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di zucchero

DIFFICOLTA'



TEMPO DI PREPARAZIONE

1H (PIU' LA COTTURA)

PROCEDURA

Mettete il radicchio, lavato e tagliato a pezzettini, in una pentola insieme ad una noce di burro, al miele e allo zucchero e fatelo caramellare.

Una volta che il radicchio si sarà caramellato lasciate raffreddare il tutto.

Nel mentre preparate la frolla, fate un vulcano di farina e aggiungete le uova, lo zucchero, il burro a temperatura ambiente, il lievito e la vanillina.

Amalgamate bene gli ingredienti fino a formare una palla e lasciate riposare l'impasto almeno per 30 minuti in frigorifero, coperto dalla pellicola trasparente.

Per il ripieno mescolate insieme il radicchio caramellato, ora freddo, la ricotta, le noci spezzettate, un cucchiaio o due di granella di nocciole.

Per comporre il Dolce Rosi stendete una base di pasta frolla, guarnite con il ripieno, e sbriciolate la pasta avanzata fino a ricoprire del tutto il ripieno.

Cuocete in forno la sbriciolata per 40 minuti a 180°