

DOLCI E DESSERT

Dolcetti al caciocavallo

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 6 persone

Farina	200 g
Caciocavallo o cacio sardo	120 g
Ricotta	50 g
Uova	3
Tuorlo d'uovo	1
Burro	70 g
Zucchero	150 g
Limone	1
Arancia	1
Acqua di fiori d'arancio	1 cucchiaino
Sale	1 pizzico

PER DECORARE

Menta	alcune foglie
Papaia candita	alcune fettine
Ananas candito	alcune fettine

Preparazione

- 1 Ammorbidite il burro tagliato a dadini, poi mettetelo nel mixer con la farina, un uovo, 40 g di zucchero e un pizzico di sale. Frullate finché otterrete una palla di pasta omogenea.
- 2 Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti. Eliminate la crosta del caciocavallo, tagliatelo a pezzetti e tritatelo nel mixer.
- 3 Unite la ricotta, le altre due uova, 90 g di zucchero, la scorza degli agrumi grattugiata e l'acqua di fiori d'arancio. Frullate fino ad avere una crema omogenea.
- 4 Stendete la pasta frolla in una sfoglia spessa pochi millimetri. Ricavatene dei dischetti del diametro di 9 cm e fateli aderire al fondo e alle pareti di altrettanti stampini da tartelletta bassi e lisci, del diametro di 6 cm.

- 5 Riempiteli con 2 cucchiaini ognuno di crema di formaggio, spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo rimasto e cospargeteli con lo zucchero avanzato.
- 6 Cuocete i dolcetti nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti. Sformateli, lasciateli raffreddare e servite, decorandoli con fettine di papaia e ananas canditi e foglie di menta.