



## PILLOLE DI GUSTO CON FRESCO

Rivisitare un dolce della tradizione...con Fresco si può!



### Cassata rivisitata

INGREDIENTI  
per 8 persone

450 g di ricotta di capra

450 g di ricotta di bufala  
1 cucchiaino di cannella  
3 cucchiari di zucchero a velo  
200 ml di panna fresca  
100 g di cioccolato fondente  
100 g di pistacchi sgusciati  
100 g di mandorle  
Scorzette di arancio candite  
Cedro candito  
10 ciliegie candite  
Un candito verde  
Cacao amaro

### Procedimento



#### ABBATTIMENTO

Montate le due ricotte con la panna, lo zucchero a velo e la cannella per 2-3 minuti usando la planetaria o le fruste elettriche, raffreddate il composto con la funzione di **raffreddamento rapido di Fresco** per 30 minuti, dopodiché conservatelo in frigorifero.

Tagliate a pezzi grossolani il cioccolato fondente e a cubetti tutti i canditi.

Tritate grossolanamente i pistacchi sgusciati e le mandorle.

Al momento di servire, mescolate la crema di ricotta con le mandorle, il cioccolato fondente e i canditi.

Con l'aiuto di due cucchiari formate delle quenelle e servite decorando con la granella di pistacchi e una spolverizzata di cacao amaro.

### Consigli



#### SURGELAZIONE

Questo dolce si può surgelare già porzionato con la funzione di **surgelazione rapida** di Fresco e conservare nel vostro congelatore all'interno di un sacchetto o di un contenitore per poi usarlo a piacimento per le vostre cene.

E' sufficiente tirare fuori dal freezer le porzioni desiderate 50 minuti prima di consumarle.