

Pasta Matta tutti gusti!

Oggi va così con la pasta matta :-)

Leggevo un articolo su [Sale & Pepe](#) di aprile di questa pasta che per la sua semplicità l'Artusi la definì "matta". Una pasta magra, friabile adatta come base delle torte salate che di questa stagione vanno tanto per la varietà di verdure che abbiamo.

L'ho fatta subito mia e oggi ve la propongo in versione vegetariana con le zucchine e ricotta e una più light/vegan con tofu, patate e broccoletti :-)

Io ho usato farina di grano khorasan KAMUT®, segale e amido di mais riso, al posto dell'acqua poi indovinate cosa ho messo? Birra! Ha conferito all'impasto molta morbidezza e il risultato finale con le farine utilizzate è stato strepitoso, veramente perfetta come involucro di qualsiasi cosa, da provare!

A volte nelle torte salate con questo tipo di pasta ho notato la secchezza e l'eccessiva croccantezza che mi faceva incorrere nell'effetto "spatasciamento" del ripieno sulla maglietta chiara appena comprata oppure talvolta nel "conficcamento" della parte dura di crosta nel molare con un conseguente dolore/fastidio che durava qualche giorno, non so se vi è mai capitato. Proprio per questi motivi l'ho voluta fare, e sono rimasta felicemente soddisfatta dal risultato, eh eh eh!!

Vi lascio la ricetta della pasta che tanto nei ripieni ognuno ci mette quel che vuole!

Vi ricordo che **giovedì 10 aprile alle ore 20:00** sarò alla [Trattoria Vecchio Mercato](#) (Via Pietro Gobetti, 49F - Bologna) per la cena "**A tutto KAMUT®**" dove preparerò per voi i pani della serata e regalerò un pezzetto di pasta madre di KAMUT®!!

Vi aspetto, ma ricordatevi di prenotare ;-)



PASTA MATTA TUTTI I GUSTI



Per 3 teglie da 26 cm di diametro

300 g di farina di grano khorasan KAMUT

100 g di farina di segale integrale

100 g di amido di riso

4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva

300 ml di birra lager

2 prese di sale

Mettere le farine e l'amido in una terrina e aggiungere la birra e il sale, amalgamare bene, aggiungere l'olio, fare assorbire all'impasto e poi passare sulla spianatoia e impastare fino a che si otterrà un impasto liscio ed omogeneo, dovrà risultare morbido ma non lento. Avvolgere l'impasto nella pellicola e riporre in frigorifero per un ora, va bene anche prepararlo la mattina per la sera o anche la sera prima per il giorno dopo.

Dividere l'impasto in 3 palline, infarinare la spianatoia, adagiare una pallina di impasto, appiattirla con la mano, spolverare di farina e spianare con il mattarello facendo fare alla pasta sempre un quarto di giro ad ogni passata di mattarello ottenendo così una sfoglia tonda. Continuare fino ad arrivare ad uno spessore di 3-4 mm, dopodiché rivestire una con la pasta una teglia unta d'olio e procedere con il ripieno. Alla fine chiudere sulla torta i bordi e infornare a 200°C per circa 25-30 minuti. Lasciare raffreddare e servire con verdure fresche :-)

Suggerimenti per il ripieno: in quella con tofu e broccoletti ho frullato una confezione da 360 g di tofu al naturale con 2-3 patate, erba cipollina, mezzo spicchio d'aglio, scorza di mezzo limone bio, 150 ml di latte di riso, un goccio d'olio e sale. Al composto ho aggiunto i broccoletti tritati e precedentemente cotti al vapore.

In quella alle zucchine ho amalgamato 500 g di ricotta di pecora con 3 uova, grattugiata abbondante di provolone piccante e un pizzico di sale. A parte ho fatto rosolare con olio extravergine di oliva e aglio le piccole zucchine alle quali ho staccato i fiori. Una volta steso sulla torta la base di ricotta ho adagiato le zucchine a raggio intervallandole con i fiori e poi infornato come sopra ;-)

Cake orzo e cioccolato

Tante buone ragioni per accendere il forno anche d'estate :D

Una tra tutte è che sono chiusa in casa da domenica con febbre e mal di gola e gira che ti rigirira avevo voglia di una coccola che tanto estiva non è, ma che mi ha dato tanto conforto!

Questo cake con orzo, perché l'apotto ancora minorenne non può assumere caffè, e cioccolato mi ha tirato su di morale, interessante la ricetta nel suo complesso con solo olio di semi, con uova e niente latte, ma con acqua e orzo solubile e con il 100% di zucchero grezzo di canna, se vi va è da provare,

morbido e profumato è adatto per la colazione, ma anche per lo spuntino pomeridiano dei più piccoli!

E poi chi lo dice che in estate non si accende il forno?

A casa mia è impossibile se solo penso al pane, alle pizze, alle focacce, alle melanzane, ai pomodori..... e chissà a quante altre cose che ora non mi vengono in mente!

Per chi volesse iscriversi alla **newsletter** e ricevere tutte le info riguardo ai prossimi corsi, eventi e progetti futuri, da oggi lo potrà fare inserendo la propria e-mail nel riquadro in alto a destra :-)

Good bakery to you :-)



CAKE ORZO E CIOCCOLATO



Per uno stampo da 20 cm

250 g di farina "00"

50 g di amido di mais

160 g di zucchero di canna grezzo
3 uova
85 g di olio di semi di girasole
100 g acqua + 4 cucchiaini di orzo solubile
1 g di sale
10 g di lievito per dolci
50 g di cioccolato fondente

Sbattere in planetaria le uova con lo zucchero, l'olio, e l'orzo solubile sciolto nell'acqua tiepida. Aggiungere la farina, l'amido di mais e il lievito quindi continuare a sbattere. Tagliare con il coltello il cioccolato e aggiungerlo al composto, mescolare con una spatola dal basso verso l'alto e versare nello stampo da plumcake imburrato.

Cuocere in forno preriscaldato per 10 minuti a 200 C° e poi abbassare il forno a 180 C° e continuare la cottura per altri 25-30 minuti o comunque fino a che sia dorato. Sforare, togliere il cake dallo stampo e lasciare raffreddare il dolce su una griglia.

Il byrek e la pasta phyllo :-)

Oh! finalmente riesco a scrivere in santa pace!!!

Ritorno da una capatina in Campania durante la quale avrei voluto raccontarvi, con tutta calma (macché), del mio nuovo amore culinario. Nei miei pensieri era sempre lì che aspettava di essere realizzato, ma poi qualcosa mi diceva di rimandare finché non è arrivato il momento giusto!!!

Non allarmatevi, la pasta madre è in cima alla top ten, anzi non ve ne scrivo ultimamente perché ho un po' di problemi di conciliazione tra l'apotto che tocca tutto, il caldo, il forno e l'impellente bisogno di mangiare meno carboidrati e più frutta e verdura fresca, ma..... questo non vuol dire che non abbia cura della mia figlioletta che da qualche mese ha anche una sorellina minore, la pasta madre di kamut!

Ma tornando a noi, il mio sogno nel cassetto da qualche annetto, era quello di realizzare la pasta phyllo, quella vera, fatta in casa, ma dopo varie documentazioni e ricerche sull'argomento mi sono fermata perché mi sono resa conto che mi mancava l'esperienza, di quella che si tramanda da generazione in generazione, di chi la pasta phyllo la fa da quando è nato!

Ma il tempo passa e le situazioni si evolvono e si conoscono anche persone nuove, insomma per farla breve questo inverno ho conosciuto, grazie alla rete e alla pasta madre, Donato socio fondatore di [Birra Cerqua](#), **il primo birrificio artigianale che a settembre aprirà nel pieno centro di Bologna**, con cui è nata una collaborazione culinaria fino dai primi incontri, per prima cosa abbiamo dato vita a delle pagnotte di pane con pasta madre e il trito di malto derivato dagli scarti della lavorazione della birra :-)

Ma che centra con la pasta phyllo? Centra centra perché caso vuole che Donato sia sposato con una ragazza albanese, la cui mamma appunto impasta e tira alla velocità della luce palline di pasta phyllo fin da piccola :-)

Purtroppo l'ultima volta che è stata a Bologna, mi sono persa la diretta, ma Donato, valido collaboratore e amante della cucina mi ha iniziato in questa nuova avventura, così, oramai una quindicina di giorni fa abbiamo fatto il byrek o [burek](#). Io l'ho voluto fare con ripieno di spinaci e feta come l'ho sempre mangiato in Grecia, dove poi si chiama [spanakopita](#), ma è ottimo anche con altri tipi di ripieno, dalla carne macinata alle verdure.....

Sono stata felicissima di aver imparato, va beh ancora un po' di pratica la dovrò fare, a fare la pasta phyllo, ma ancora di più dopo averne assaporato il primo boccone!!!!!! Fantastico!

Per il momento vi lascio di seguito la ricetta e il procedimento di questa avventura, presto spero di fare un tutorial più esplicativo!

..... e poi quante,tante cose mi stanno venendo in mente da fare con questa pasta capricciosetta ;-)

BYREK CON SPINACI E FETA



Per una teglia da 26 cm di diametro

Per la pasta phyllo

230 g di farina "0"

65 ml di acqua

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

1 presa di sale

amido di mais e olio extravergine di oliva per la finitura

Per il ripieno

400 g di spinaci

170 ml di yogurt greco

100 g di feta

¼ di cipolla bianca

1 cucchiaino di aneto essiccato o un mazzetto fresco

sale e olio extravergine di oliva

Preparare per prima cosa la pasta phyllo. Versare a pioggia la farina sulla spianatoia, fare al centro una fossetta e aggiungere l'olio, il sale e l'acqua, amalgamare gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere una palla liscia, morbida ed elastica.

Dividere l'impasto in sette palline da circa 40 g e coprire con pellicola trasparente per non farle seccare, ne serviranno 4 per la base e 3 per la copertura. Mettere un mucchietto di amido di mais sulla spianatoia e passarvi sopra una pallina di impasto quindi stenderla in un cerchio abbastanza spesso con un bastone di circa 1,5 cm di diametro, a questo punto il movimento da ripetere per n volte fino ad ottenere una sfoglia fine e semi trasparente consiste nell'arrotolare sul bastone il cerchio di pasta partendo dall'estremità più lontana a voi e con un unico movimento srotolarlo in avanti, poi si gira di qualche grado il cerchio di pasta e la si arrotola nuovamente sul bastone e ancora con un unico movimento in avanti si srotola e così via. Tra una tirata e l'altra, se occorre spolverare la sfoglia con l'amido di mais per non farla attaccare e non preoccuparsi eccessivamente se la sfoglia si aggrinzisce e non viene bella liscia, è normale, per evitare il problema si dovrebbe usare un matterello fatto apposta che assomiglia ad un fuso. Una volta pronta la prima sfoglia, la si adagia nella teglia oliata, in modo da rivestire la base, ma anche in modo che esca fuori solo da un lato, a seguire le successive 3 sfoglie si sovrapporranno come se fossero dei petali a mo' di fiore, fino

a rivestire tutti i bordi della teglia. Mettere un filo d'olio tra una sfoglia e l'altra soprattutto ai bordi, dopo la stesura della 4 sfoglia preparare il ripieno, conviene arrivare a questo passaggio con almeno tutti gli ingredienti pronti (es. spinaci lessati, cipolla tagliata), quindi passare in padella la cipolla tritata finemente con l'olio extravergine di oliva, aggiungere gli spinaci lessati, l'aneto, un pizzico di sale e fare insaporire per qualche minuto. Aggiungere al composto la feta sbriciolata e lo yogurt, amalgamare bene e versare nella teglia, stendere così le ultime 3 sfoglie che potranno avere un diametro più piccolo e coprire la torta ricordandosi di mettere un filo d'olio tra uno strato e l'altro. Ripiegare i bordi esterni sulla torta, mettere un altro filo d'olio ed infornare a forno preriscaldato a 200 °C per 45 minuti circa, comunque fino a che abbia un colore dorato. Sfornare e con la mano bagnata d'acqua schizzare la superficie del byrek, questo permetterà di tagliare le fette senza che si disintegri la sfoglia superiore pur non compromettendo la croccantezza della crosta! Tagliare le fette a mo' di rombo, servire tiepido con una buona birra artigianale ;-)

Tartarughe orvietane

Il week end scorso sono stata ad Orvieto, e come sempre accade quando sono da quelle parti faccio la capatina alla drogheria "Gli Svizzeri" sul Corso Cavour, dove ho comprato "le tartaughe orvietane" fatte dalla pasticceria "La dolce vita" sempre di Orvieto. Mi sono piaciute molto, dolcetto secco e semplice dal sapore rustico. Ho letto gli ingredienti e ho provato a riprodurle, non prendete pertanto questa ricetta come originale, anzi per chi la conoscesse e volesse condividerla con noi, prego di scriverla nei commenti :-)

Adesso che ci penso però non so se sia un dolce tradizionale oppure sia solo un prodotto commerciale. Comunque sia sono venuti abbastanza simili a quelli mangiati, ma non sono riuscita a capire un paio di cose! Forse quelli comprati non avevano il lievito perché erano più alti (come i miei prima della cottura durante la quale con l'azione del lievito si sono dilatati) e l'altra cosa che proprio non saprei è che quelli comprati erano più morbidi, forse l'impasto era più molle??? Boh, come dire quelli erano più dolcetti, questi sono più biscotti essendo più friabili!

Voi avete qualche idea a proposito??? Vi va di dirmela, please??? ;-)

P.S. Dimenticavo una comunicazione di servizio importante: domenica 20 febbraio sarò al Café de la Paix di Bologna a presentare il libro ["La pasta madre"](#) e a fare qualche rinfresco e prova di impasto :-)

Vi aspetto!!!

TARTARUGHE ORVIETANE



Per circa 50 biscotti.

200 g di farina "00"

100 g di farina di mais
100 g di zucchero
80 g di burro
1 uovo
1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia
3-4 cucchiaini di latte
5 g di lievito per dolci
50 g di uvetta ammollata
30 g di pinoli

Finitura

Latte | zucchero a velo | 60 g di mandorle intere

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, la vaniglia, il latte, l'uvetta ammollata e i pinoli. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Prendere l'impasto dal frigorifero e formare 15 palline, dopodiché metterle in una teglia rivestita di carta da forno e appiattirle con il palmo della mano. Spennellare con del latte e spolverare con zucchero a velo. Mettere su ciascun dolcetto 3 mandorle intere e premerle bene. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 25-30 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di servire.

Orvieto's Turtles



—● For about 50 biscuits.

200 g of flour
100 g of corn flour
100 g sugar
80 g butter
1 egg
1/4 teaspoon vanilla extract
3-4 tablespoons milk
5 g baking powder
50 g raisins
30 g pine nuts

Finish

Milk | icing sugar | 60 g almonds

Pour the flours on a pastry board with baking powder, make a dimple and add sugar, eggs, butter into small pieces softened at room temperature, vanilla, milk, raisins and pine nuts. Work up to form a homogeneous mixture, wrap the dough in cling film and let rest in refrigerator for 2 hours.

Take the dough from the refrigerator and form 15 balls, then put them in a baking tray lined with baking paper and flatten with the palm of your hand. Brush with milk and sprinkle with icing sugar. Place on each 3 almonds and press them well.

Bake in preheated oven at 180° C for 20-25 minutes. Remove from oven and let cool on a grill before serving.

Crostatine ricotta, menta & cioccolato!!

La ricetta di oggi deriva da una idea rubata, venerdì scorso, all'Osteria "Il Rovescio" in via Pietralata 75 (BO), dove ho scoperto la crostata di cui oggi vi presento la mia versione. E' un posto molto carino e accogliente, si mangia e si beve bene e propongono piatti degustazione preparati con i prodotti del vicino "Mercato della Terra", di cui, come oramai sapete, sono una assidua frequentatrice :-)

Altra scoperta culinaria del week end deriva proprio dal mercato in questione. Meraviglia delle meraviglie, sabato c'era anche il banchetto del pesce freschissimo, che viene direttamente da Cattolica!! Vendono solo il pescato per cui c'erano per esempio lupini, sogliole, alici e lumachine, ma la cosa bella è che proponevano anche piatti degustazione già pronti (slurp!!!), io ho comprato delle alici gratinate cotte alla griglia lì davanti a me che emanavano un profumo da far venire l'acquolina, che poi si sono rivelate eccezionali!! C'erano anche il sauté di vongole e le lumachine al sugo!!! Cosa voler di più dalla vita????

Per i frequentatori del mercato che si sono persi questa edizione, sappiate che il pesce ci sarà per 3 sabati al mese, sicuramente il prossimo, per le altre date bisogna chiedere direttamente a loro!!

Ma torniamo alla ricetta di oggi, mi ha entusiasmato quando l'ho assaggiata all'osteria, e poi a casa mentre la preparavo perché sono stata felicissima di impiegare le foglioline di menta colte dalla mia pianta. Insieme alle altre piante aromatiche la menta la custodisco gelosamente sul balcone sotto la serra di tessuto-non tessuto (fatta da me) dove ho potuto constatare che non solo non si sono gelate, ma che crescono!!!!!!

Quando l'ho assaggiata, mi ha sorpreso la combinazione, anche se a pensarci bene non è così inconsueta, è solo che non ci avevo pensato prima ;-)

Ovviamente queste crostatine monoporzioni sono il frutto della mia fantasia, elaborazione molto buona di quelle che potrete trovare all'osteria di cui sopra :-)

CROSTATINE RICOTTA MENTA & CIOCCOLATA



Per 12 crostatine.

250 g di farina tipo “00”
25 g di farina di mais fioretto
100 g di zucchero semolato
100 g di burro
2 uova
un pizzico di sale
7 g di lievito per dolci

Ripieno

250 g di ricotta vaccina
90 g di zucchero semolato
30-35 foglioline di menta fresca
50 g di cioccolato al latte o fondente

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente e il sale. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere i 2/3 dell'impasto con il mattarello e ricavare con un coppapasta 12 dischi da 8-9 cm di diametro, mettere i dischi negli stampini da crostatina svasati (base 6,5 cm di diametro, altezza 2,5 cm e circonferenza in superficie di 7,5 cm di diametro) precedentemente imburrati, praticare sulla base dei buchi con i rebbi della forchetta. Frullare la ricotta con lo zucchero e la mente fino ad ottenere una crema, aggiungervi la cioccolato tagliata a scaglie e riempire le crostatine con un cucchiaino della crema ottenuta.

Con la rimanente pasta frolla formare 2 o 3 palline, passarle nello schiacciapastate o meglio schiacciapastelli e tagliare con il coltello ad un'altezza di 5-7 mm, dopodiché posizionare l'impasto a nido d'ape su ogni crostatina, anche non coprendole completamente e infornare. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima sformare e di servire con una spolverata di zucchero a velo.

Tarts with ricotta, mint & chocolate



For 12 tarts.

250 g of flour “00”

25 g corn flour

100 g caster sugar

100 g of butter

2 eggs

a pinch of salt

7 g baking powder

Filling

250 g ricotta cheese

90 g caster sugar

30-35 fresh mint leaves

**50 g of milk chocolate or
dark chocolate**

Pour the flours on a pastry board with baking powder, make a dimple and add sugar, eggs, butter into small pieces softened at room temperature and salt. Work up to form a homogeneous mixture, wrap the dough in cling film and let rest in refrigerator for 30

minutes.

Roll out the 2/3 of the dough with a rolling pin and cut with a pastry rings 12 disks of 8-9 cm in diameter, put the disks in the tart molds (6.5 cm base diameter, 2.5 cm height and girth in area of 7.5 cm in diameter) previously buttered, make holes on the base with the prongs of a fork. Whisk the ricotta cheese, sugar and mint until creamy, add the chopped chocolate chips and fill the tarts with a spoonful of this cream.

With the remaining pastry form 2 or 3 balls, put each one in a masher, then press and cut with a knife at a height of 5-7 mm, place the honeycomb mixture on each tart, also if do not cover completely.

Bake in preheated oven at 180° C for 20-25 minutes. Remove from oven and let cool on a grill before unmold and serving with a dusting of icing sugar.

Rotolo al cacao con crema di marroni e ricotta

Si si belle le cose home-made, ma ragazzi, mammamia che fatica :)

Ho trascorso in pratica la settimana a mettere a punto il sito www.lapastamadre.net che doveva essere on-line già da mercoledì o giovedì, come in precedenza annunciato (sorry!), ma che la mia pignoleria mi ha portato a farlo solo ieri! Ora però posso dire di essere soddisfatta del risultato, spero la pensiate così anche voi!

Ma meno male che avevo in dispensa un barattoletto di [crema di marroni](#) che mi ha veramente dato la carica, in pratica l'ho utilizzato per farcire un rotolo al cacao (velocissimo da fare) insieme alla crema di ricotta. Non so come mi vengono certe idee, ma diciamo che il rituale classico è quello di aprire il frigo e la dispensa, vedere cosa c'è dentro, chiudere entrambi gli sportelli, meditarci un po' su e dopo qualche ora, a volte anche dopo qualche giorno, mi viene in mente la ricetta.

E' stato così anche in questo caso, of course, e devo dire che è venuta fuori una ricetta da brevetto!

Il rotolo era strabuonissimo!!!!

P.s. credo sia la prima volta che mi sbilanci così su una ricetta, beh per essere una a cui non piacciono i dolci cioccolatosi, che credeva fino a poco tempo fa che l'accoppiata cacao/castagne fosse assolutamente da evitare, questa fetta di rotolo "qui" mi ha veramente entusiasmato, pardon ;-)

ROTOLO AL CACAO CON CREMA DI MARRONI E RICOTTA



Per una teglia rettangolare di 44,5×30,5 cm.

Pasta biscuit

60 g di farina
10 g di amido di mais
30 g di cacao amaro
100 g di zucchero
4 uova medie

Crema alla ricotta

250 g di ricotta di mucca
80 g di zucchero

Farcitura

1 vasetto (da 314 ml) di [crema di marroni](#)

Separare i bianchi dai rossi d'uovo e mettere in 2 terrine separate. Aggiungere in ciascuna terrina 50 g di zucchero e sbattere separatamente i due composti cominciando dai bianchi. Versare il composto di albumi in quello con i tuorli, aggiungere la farina, l'amido di mais e il cacao setacciato e

con una spatola o con la frusta amalgamare al composto finché non risulti omogeneo.

In una teglia rettangolare da pizza rivestita con carta da forno versare uniformemente il composto, cuocere a forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.

Nel frattempo frullare la ricotta con lo zucchero in modo da ottenere una crema morbida e ripore in frigorifero fino all'utilizzo.

Sfornare la pasta biscuit e capovolgerla su un canovaccio pulito, staccare la carta forno, arrotolare il rotolo nel canovaccio e lasciare raffreddare.

Farcitura

Srotolare il rotolo e liberarlo dal canovaccio, spalmare sulla superficie prima la crema di ricotta e poi quella di marroni lasciando liberi un paio di centimetri sul lato corto che andrà a finire in chiusura.

Arrotolare, adagiare su un piatto da portata, lasciare riposare in frigorifero 2-3 ore prima di servire.

Cocoa roll cake with chestnuts and ricotta cream





For a rectangular baking pan of 44,5×30,5 cm.

Sponge cake

60 g flour
10 g cornstarch
30 g cocoa powder
100 g sugar
4 medium eggs

Ricotta cream

250 g ricotta cheese
80 g sugar

Filling

1 jar (314 ml) of [chestnuts purée](#)

Separate the whites from the yolks and put in 2 separate bowls. In each bowl, add 50 g of sugar and beat the two compounds separately, starting with the whites. Pour the mixture of white eggs into with the yolks, add the sifted flour, cornstarch and sifted cocoa powder, with a spatula mix until the mixture is homogeneous.

In a rectangular baking pan lined with backing paper pour the mixture, bake in preheated oven at 180 °C for 15 minutes.

Meanwhile, blend the ricotta with the sugar to a smooth cream and put in the refrigerator until using.

Remove from oven and invert sponge cake on a clean cloth, remove the backing paper, roll the roll in the towel and let cool.

Filling

Unroll the roll and free it from the cloth, fill at first with ricotta cream and then with chestnuts purée until a couple of inches on the short side. Roll it again and place it on a serving dish, let stand in refrigerator 2-3 hours before serving.
