

Crostatine ricotta, menta & cioccolato!!



PAPPA-REALE^{.NET} 

 12 crostatine

Ingredienti

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

Procedimento

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 menta 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 schiacciapassatelli 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.