

Crema di ricotta podolica con briciole di pane al latte, confettura di olive dolci pugliesi Spirito Contadino e pistacchio di Stigliano

ENZA CRUCINIO

Enza Crucinio





Crema di ricotta podolica con briciole di pane al latte, confettura di olive dolci pugliesi Spirito Contadino e pistacchio di Stigliano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400g di olive dolci pugliesi Spirito Contadino denocciolate •
240g di crema di ricotta • 400g di zucchero • 1 arancia • 80g di
briciole di pane al latte dolce tostato • 50g di granella di pistacchio •
8 fettine di arancia disidratata

Procedimento:

In una casseruola preparare la confettura con olive dolci pugliesi, zucchero e arancia tagliata a pezzi e cuocere per circa un'ora. Disporre sul fondo di un bicchiere la crema di ricotta, una quenelle di confettura alle olive dolci, spolverare con briciole di pane al latte, granella di pistacchio e decorare con fettine di arancia disidratata.

ENZA CRUCINIO