

Ricotta e pera, menta e salvia in cialda di croccante alle nocciole e cioccolato



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- Pere gr 200
- ricotta gr 200
- panna 20 cl
- fogli di gelatina 2
- albume di 2 uova
- 80 gr di zucchero a velo
- 80 gr di farina di nocciole
- liquore strega 2 ml
- menta
- salvia
- cioccolato fondente 100 gr

Sbucciate e tagliate le pere a cubetti. Cuocetele con poco zucchero ed il liquore strega, aggiungete i fogli di gelatina in precedenza fatti ammollare in acqua fredda e sciolti in un cucchiaino di acqua tiepida.

A parte passate la ricotta al setaccio, aggiungete la panna montata e le pere.

Preparate la cialda con l'albume montato a neve, aggiungete lo zucchero a velo e la farina di nocciole. Disponete il composto in 2 teglie imburrate ed infarinate, dello stesso diametro, ricavandone 2 cialde tra le quali sistemerete il composto di ricotta e pere. Riponete in frigo per almeno 1 ora. Tagliate e cospargete di zucchero a velo e cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.