# Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostata di ricotta prugne cannella

borghese-20-ab19bae3

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



**OSPITE: STEFANO LAGHI**

# CROSTATA DI RICOTTA PRUGNE E CANNELLA

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

**Ingredienti:**
Per la pasta frolla:
1kg Farina tipo 2 grani antichi duri
600g Burro
400g Zucchero a velo
160g Tuorli
10g Baking
2 Bacche di vaniglia
Per la crema di ricotta:
200g Latte
250g Panna
350g Ricotta di bufala
200g Zucchero
75g Uova
25g Albume
45g Amido di mais
Per il ripieno mostarda con prugne, cannella e vino rosso:
250g Prugne secche denocciolate a cubetti
100g Albicocche secche a cubetti
200g Uvetta sultanina
50g Cubetti di arancio
2 Arance grattate
100g Vino rosso Barolo
3g Cannella
Per lo Streusel croccante:
100g Mandorle in polvere
150g Farina
100g Zucchero
110g Burro

50g Nocciole tritate grosse
2g Sale
1 Vaniglia in bacche

**Preparazione:**
Per la frolla:
Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia e infine la farina con il lievito. Impastare poco, raffreddare subito.
Per la crema di ricotta:
Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albume con lo zucchero e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti e cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 60°C, mescolando con una frusta. Unire poi la ricotta, ottenendo così un impasto liscio e cremoso.
Per il ripieno mostarda con prugne cannella e vino rosso:
Frullare il tutto al cutter almeno il giorno prima
Per lo Streusel croccante:
Impastare insieme fino a che diventa tutto sbriciolato, mettere in frigo.
COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE
Foderare gli stampi con la frolla, mettere in frigo a fare rassodare poi spalmare sul fondo la mostarda, coprire con la crema di ricotta poi cospargere di streusel e cuocere in forno a 170°.
Decorare.

**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno**