

## LE RICETTE DI ORA CUCINA



Romana di nascita e umbra d'adozione, ama le ricette della tradizione

**L** dolce di questo mese ce lo regala Miria, food blogger e collaboratrice de Le Farine Magiche e Decorì. Si tratta dello Zuccotto, un prodotto tipico fiorentino originariamente chiamato "Elmo di Caterina" perché dedicato a Caterina De Medici. Questo è stato preparato con Farina di Carote Le Farine Magiche 100% bio italiane, raccolte, essicate, macinate, ricche di fibre e proteine; Dolci Soffici Le Farine Magiche, ovvero una farina di grano tenero tipo "00" con aggiunta di pasta madre derivante dalla stessa fermentazione della farina, per dolci più morbidi e facilmente digeribili; e Il Classico Vanigliato Decorì a base di cremore tartaro, estratto dall'uva, con Vaniglia Naturale Bourbon, adatto ad ogni tipo di impasto dolce da forno. Le ricette di Miria e tutte le informazioni sui prodotti utilizzati le trovate anche al sito [lefarinemagiche.it](http://lefarinemagiche.it) ■

## Zuccotto alle carote



## Preparazione

## Ingredienti

**Per la pasta:**

- 4 uova • 100 gr di zucchero semolato
- 50 gr di farina di carote • 50 gr di farina dolci soffici • 1 cucchiaino di lievito vanigliato

**Per la farcitura:**

- 350 gr di ricotta vaccina
- 100 gr di panna montata
- 30 gr di zucchero semolato
- 50 gr di cioccolato fondente

**Per la bagna:**

- 40 gr di liquore all'arancia
- 30 gr di acqua

**Per decorare:**

- zucchero a velo • roselline in ostia

1 Preiscaldate il forno a 200°C. Foderate una teglia da 30x40 cm con la carta forno. Montate le uova con lo zucchero, finché non saranno gonfie e spumose. Aggiungete le farine setacciate con il lievito e amalgamate con una spatola. Versate l'impasto nella teglia e infornate per 10'.

2 Nel frattempo preparate il ripieno. Versate la ricotta in una ciotola, unite lo zucchero e mescolate, aggiungete anche le gocce di cioccolato e la panna montata, coprite e conservate in frigo.

3 Sfornate la pasta biscotto alle carote e fate raffreddare, rovesciate su un piano da lavoro ed eliminate la carta forno. Foderate uno stampo da zuccotto da 18 cm di diametro con la pellicola. Ritagliate 6 triangoli dalla pasta biscotto e sistemati nello stampo. Mescolate il liquore con l'acqua e spennellate l'interno dello zuccotto.

4 Prendete la farcia dal frigo e riempite lo stampo. Tagliate un cerchio di pasta biscotto, spennellate con il liquore, mettetelo sulla ricotta e premete delicatamente. Coprite con la pellicola e tenete in frigo per una notte.

5 Rovesciate delicatamente lo zuccotto su un piatto da portata, eliminate lo stampo e pellicola. Cospargete lo zuccotto con zucchero a velo e decorate con le roselline di ostia.