



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000875

Registrata in data 19 Dic 2016 alle ore 15:30

da MICHELE CASTALDO

Montabianca

Montanarine dolci farcite con ricotta di pecora dolce.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di impasto con farina multicereale

80 g di ricotta di pecora dolce

Amarene Fabbri sciroppate q.b. oppure mandorle

Granella di cioccolato q.b.

Miele q.b.

Preparazione

Stendere un panetto di impasto realizzato a mano con farina multicereale.

Porzionare le montanarine con un coppapasta.

Friggere in olio di semi.

Adagiare in un ruoto di rame e ripassare in forno per dare una leggera croccantezza.

Sfornare, farcire a freddo con ricotta di pecora dolce ed amarene Fabbri. In alternativa è possibile farcirle con ricotta di pecora dolce, granella di cioccolato e mandorle.