

Rotolo di ricotta e fragole – I dolci di Flavia

Il rotolo è una ricetta che ho già fatto quest'inverno con la golosissima Nutella. Questa è la sua versione primaverile molto fragolosa.

Ingredienti della pasta biscuit:



- 3 uova
- 100g zucchero
- 100g farina 00
- 3 cucchiaini acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Scorza grattugiata di un limone

Per il ripieno:

- 300g ricotta vaccina
- 100g zucchero
- 300g fragole

Lavorazione:

Per la modalità della pasta biscuit vi rimando alla [ricetta del mio rotolo alla Nutella](#). Per il ripieno invece ho tagliato

a pezzetti 250g fragole e messe a macerare per 2-3 ore in zucchero, limone e un pochino di acqua. Ho poi mescolato ricotta e zucchero e aggiunto le fragole a pezzetti filtrandole dal succo di macerazione che potrete usare per bagnare un pochino la pasta biscuit (non troppo o diventa troppo umida).

Mi raccomando farcire sempre la pasta biscuit quando è fredda, pena la rottura dell'impasto!

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

Bon Bon di Pandoro – I dolci di Flavia

E' arrivato il tempo di finire i pandori e i panettoni avanzati dalle feste. A me era rimasto un pandoro e, non avendo più voglia di mangiarlo così, l'ho trasformato in questi bon bon ideali per accompagnare un tè o un caffè.

Ingredienti:

280g di pandoro

120g di ricotta vaccina

cacao e Nutella q.b oppure 100g cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria



Lavorazione:

Sbriciolate il pandoro con le mani o per i più tecnologici con il mixer. Bagnate il pandoro con un bicchierino di liquore all'amaretto (succo d'arancia per i bambini). Incorporate bene la ricotta al composto di pandoro e create delle palline grandi poco più di una noce

Ora avete due possibilità:

a) ponete un cucchiaino di Nutella nel centro delle vostre palline e cospargete la superficie col cacao

b) fondete il cioccolato fondente e passateci le palline (ponetele a raffreddare su carta forno in questo caso)

In entrambi i casi conservate i bon bon in frigo e tirateli fuori 30 minuti prima di mangiarli.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Torta semifreddo ricotta cioccolato bianco e more – I dolci di Flavia

Ingredienti:

Per una tortiera da 22 cm

4 uova

120g zucchero

500g ricotta

200g cioccolato bianco

1 cucchiaio di maizena

vanillina



more q.b.

Per la coulis di more:

150g more

1 bicchierino da liquore di acqua

succo di 1 limone

2 cucchiaini pieni di zucchero

1 cucchiaino di maizena

Lavorazione:

Sciogliere il cioccolato al microonde. Separare i tuorli dagli albumi, che andranno montati a neve. Ai tuorli unire lo zucchero, la ricotta, la vanillina, il cioccolato fuso e il cucchiaino di maizena. Infine incorporare gli albumi.

Infornare a 170 gradi per circa 40-45 min

Una volta freddo riporre in frigo.

La consistenza che otterrete sarà di un dolce budinoso/cremoso

Per la coulis di more:

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino a fondo spesso e anti aderente e mettere sul fuoco facendo cuocere a fuoco medio per circa dieci minuti. Otterrete una purea che volendo potete lasciare al naturale oppure rendere più liquida e omogenea con frullatore ad immersione e setacciando i semi (io ho lasciato al naturale). Una volta fredda ricoprire la superficie della torta.

Decorare con le more rimanenti.

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)

Sbrisolona di Ricotta e Fragole – I dolci di Flavia

Ricetta di Flavia Bullo

Per la base:

280g farina

100g zucchero

100g burro fuso

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito vanigliato

1 uovo

Unire gli ingredienti secchi facendo la classica fontana al centro dove verranno messi l'uovo e il burro fuso (lasciato raffreddare).

Impastare tutto a mano fino ad ottenere un composto bricioloso.

Per la crema:

450g ricotta

150g zucchero

200g di fragole tagliate a pezzetti

Creare una crema con ricotta e zucchero unendo alla fine le fragole sciacquare e tagliate a pezzetti.

Assemblaggio:

Foderare con carta forno una tortiera a cerniera da 22cm.

Porre sul fondo $\frac{3}{4}$ del composto bricioloso. Riempire con la crema tenendo circa mezzo cm dai bordi. Ricoprire con le briciolone rimanenti.

Cottura 180° C per 30 minuti a forno statico (eventualmente aggiungere 5 minuti con cottura solo sotto).

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)

Cotton Lemon Cheesecake

By [Flavia Bullo](#) a veterinary medicine student who loves baking

This is ricotta cheese with lemon and cinnamon lemon sauce

Ingredients:

4 eggs, 100g sugar, 500g ricotta cheese, lemon zest (from 2 organic lemons), vanilline (vanilla aroma), a tablespoon of maize starch

For the sauce: juice of 1 lemon, 10 tablespoons of water, 2 tablespoons of sugar, 2 teaspoons of maize starch, 1 teaspoon of cinnamon

Directions:

Preheat oven at 170°C

Separate yolks from whites, whip the yolks with sugar and add vanilla aroma, ricotta, lemon zest and maize starch. Whip the whites until stiff and add them to the mixture gently (from below). Bake t 170°C for 40-45°mins

Mix the sauce ingredients together on a slow fire, stirring until they get firm.

Sweet Dreams – I dolci di Flavia (Cotton Lemon Cheesecake)

Da oggi inseriremo un nuovo contenuto in Dogs & Country: le ricette! Qualche ricetta c'è già ma abbiamo ottenuto la collaborazione di una pasticcera dilettante di capacità professionali, Flavia Bullo.

F. “Ma come... non è un blog di cani, campagna eccetera?”

R. “Certo! Ma è seguito da un pubblico di buongustai e tu le torte le fai comunque, le fotografi anche, per cui, sei assunta!”

Ho scelto di inserire i dolci di Flavia perché, come noterete presto, sono bellissimi e sulla carta anche buonissimi ma sono fatti in casa, con un'attrezzatura normale e da una persona normale (beh quasi normale o non studierebbe Medicina Veterinaria) e quindi alla portata di tutti noi! Anzi, andate in cucina, provate le ricette e poi fateci sapere!

Apriamo con il **“Cotton Lemon Cheesecake”** (ricotta al limone con salsina di limone e cannella)

Ingredienti:

4 uova, 100g zucchero, 500g ricotta, la scorza di 2 limoni bio, vanillina, 1 cucchiaio di maizena.

Per la salsina limone e cannella: il succo 1 limone, 10 cucchiaini di acqua, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di maizena, 1 cucchiaino di cannella

Preparazione:

Separare tuorli e albumi. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere vanillina, ricotta, scorza di limone e maizena. Incorporare gli albumi montati a neve con movimenti dal basso verso l'alto. Cottura 170° gradi per 40-45 minuti.

Per la salsina limone e cannella: mischiare tutto e fare addensare sul fuoco.

[Prossima ricetta](#)

Le ricette di Flavia sono tutte raccolte [qui](#)