

Il dolce: Flan con ricotta, canditi e scaglie di mandorle in salsa inglese e amarena, ossia il panettone mediterraneo



flan di ricotta

Il sapore del panettone mediterraneo che ho sempre desiderato

Ingredienti per 6 persone

Per il Flan:

- 2 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 300 gr. di ricotta
- 60 gr. di zucchero

-70 gr. di farina

-80 gr. di canditi misti di cedro, arancia e limone tagliati a cubetti

-25 gr. di uva passa ammollata

-100 gr. di mandorle bianche a scaglie

-6 stampini imburrati

- zucchero a velo q.b.

- Amarene

Per la crema inglese

-500 ml latte fresco

-6 tuorli d'uovo

-130 gr di zucchero

-una bacca di vaniglia

Procedimento:

Per il Flan:

Montare a neve gli albumi. In una ciotola, sbattere i tuorli d'uovo e lo [zucchero](#) con una frusta (o sbattitore elettrico), formando un composto omogeneo; a questo incorporarvi delicatamente con una spatola la ricotta, la farina, i canditi, l'uva passa e, infine, gli albumi.

Riempire gli stampini e spolverare la parte superiore con le mandorle, poi, infornare a 180° per 20 minuti.

Per la crema inglese:

Incidere la bacca di [vaniglia](#) con la lama di un coltello a punta ed estrarre i semini grattandoli via con il coltello. Metterle la bacca insieme al [latte](#) in un pentolino dal fondo spesso, porre sul fuoco bassissimo portando il [latte](#) a sfiorare il bollore. Nel frattempo, in una ciotola, sbattere i tuorli d'uovo e lo [zucchero](#) con una frusta (o sbattitore

elettrico), formando un composto omogeneo.

Togliere la bacca di [vaniglia](#) dal [latte](#), poi unire al composto [uova](#) e [zucchero](#), mescolando con un mestolo di legno, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Fare cuocere la crema inglese lentamente senza mai portarla a bollire fino a che si presenterà leggermente densa.

Composizione del piatto

In un lato del piatto sformare il flan, spolverizzarlo con zucchero a velo e nel lato opposto servire la crema con l'amarena.

Ricetta del Ristorante [President di Pompei](#) e pubblicata sul [Dvd del Mattino](#)