Torta ricotta e pere, il dolce tipico della costiera amalfitana

Un dessert dagli ingredienti semplici e di altissima qualità diventato famoso in tutto il mondo per il gusto unico nel suo genere.

Torta ricotta e pere senza glutine (Foto © Virginia Pizza).

Non tutti sanno che la ricetta originale della **Torta ricotta e pere** è **senza glutine** in quanto l'unica farina utilizzata è quella di **nocciole.**

Nato dalle mani esperte del maestro **pasticciere Sal De Riso**, che l'ha reso famoso in tutto il mondo, è il dolce che meglio descrive la tradizione dolciaria della **costiera amalfitana**. Nonostante sia proposta nelle pasticcerie internazionali l'unica ed inimitabile torta ricotta e pere si può trovare solo nel laboratorio artigianale di De Riso a **Minori**, sulla Costiera Amalfitana.

Torta ricotta e pere senza glutine

Gli ingredienti della **torta ricotta e pere senza glutine** sono semplici, legati al territorio e di qualità. Infatti è composta da due dischi morbidi a base di **nocciole di Giffoni** e un ripieno di crema di **ricotta di bufala campana** e cubetti di **pere di Agerola**.

Ingredienti per la base biscotto

- 140 grammi di farina di nocciole
- 40 grammi di zucchero a velo
- 30 grammi di burro
- 140 grammi di zucchero

- 4 uova

Ingredienti per il ripieno

- 250 grammi di ricotta fresca di bufala
- 75 grammi di zucchero
- 250 ml di panna da montare
- 3 pere
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 1 noce di burro

Procedimento per la base biscotto

1. Separare tuorli dagli albumi
2. Montare 3 albumi a neve e aggiungere un cucchiaio di zucchero a velo
3. In una terrina a parte, montare i tuorli con 1 albume e lo zucchero. Aggiungere la farina di nocciole
4. Incorporare il burro fuso continuando a mescolare
5. Unire al composto gli albumi montati a neve
6. Foderare con della carta forno due stampi a cerniera e distribuire la pasta biscotto, aiutandosi con il dorso di un cucchiaio. Il forno dev'essere preriscaldato a 200° e cuocere per 10 minuti.

Procedimento per il ripieno

1. Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti. Metterle in un pentolino con una noce di burro, un cucchiaio di zucchero e un cucchiaio di succo di limone. Cuocere con coperchio per 15 minuti (mescolando di tanto in tanto)
2. Lasciar raffreddare
3. In un'altra terrina, unire la ricotta con lo zucchero, poi aggiungere le pere e mescolare
4. Unire la panna precedentemente montata
5. Lasciar riposare il composto in frigo.

Assemblaggio

- Comporre la torta versando la crema su un disco biscotto nello stampo a cerniera.
- Livellare e coprire con l'altro disco biscotto.
- Lasciar riposare la torta in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

Data di creazione
23/06/2018
Autore
virginia-pizza