Torta alla ricotta con pere e zenzero candito. Benvenuto…Ginger!



Buondì ragazzi. Quest'inizio di settimana promette poco di buono dal punto di vista meteo e allora, per consolarmi un po', ho voglia di salutarlo in dolcezza con un Benvenuto tutto particolare.
Vi state chiedendo come?
Ma con il nuovo "BENVENUTO" di Sorelle Nurzia che non poteva certo mancare tra le meraviglie del pacco che ho ordinato la scorsa settimana. Una confezione mignon di cantucci alla mandorla e una di ciambelline al vino…buonissimeeeeeeeee!
I formati mignon mi conquistano sempre e questi hanno conquistato come segnaposto anche la mia scrivania in ufficio.
Ogni tanto ci vuole un attimo di dolcezza, non vi pare?
E per continuare sempre in dolcezza ma con un piiiiizzico di brio…ricotta pere e zenzero per la torta di oggi, quella che ho sfornato domenica (al posto della scampagnata col clicke!) ma che…indovinate un po'?
E' già praticamente finita!
Dopo la torta rustica alle pere credo mi sia preso un attacco di "perite".
Caso ha voluto che al super, inaspettatamente, mi imbattessi nello zenzero candito (e ti pare che lo trovo quando lo cerco! NOOOOOOOO!!!!) e potevo mica lasciarmelo scappare?!?!?!
Anzi anzi, avevo adocchiato anche un altro bel po' di frutta secca "nuova" (per me) tipo melone, lime e mapo, ma per ora ho resistito alla tentazione.
Vedremo quanto reggerà!
Pera e zenzero (ginger) mi è sembrato un binomio perfetto da abbinare a quel po' di ricotta in esubero che dovevo finire insieme ad uno yogurt prossimo alla scadenza e ne è uscita una torta morbidissima, leggermente umida, dolce al punto giusto e con un restrogusto leggermente "piccantino" che diventa appena un po' più intenso quando si incrociano sotto i denti i pezzetti di zenzero.
Insomma, urge un altro raid al super per rifornimento ginger.
Voi aspettatemi qui, io vado e torno…
Vi lascio in dolce e briosa compagnia!



Torta alla ricotta con pere e zenzero candito

Print
Prep time
20 mins
Cook time
50 mins
Total time
1 h 10 mins

Per uno stampo da 22 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- 175 gr di farina 00
- 75 gr di fecola
- 3 uova
- 125 gr di zucchero
- 120 gr di ricotta
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 50 gr di burro
- 1 pera
- 75 gr di zenzero candito

- zenzero in polvere (a piacere; io abbondo!)
- 12 gr di lievito
- sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Sgocciolare bene la ricotta, setacciarla e mescolarla con lo yogurt.
2. Tagliare lo zenzero a dadini.
3. Sbucciare la pera, grattugiarla con la grattugia a fori larghi ed unirla al mix di ricotta e yogurt.
4. Setacciare insieme le farine con il lievito.
5. Separare gli albumi e montarli a neve ferma con un cucchiaino di succo di limone.
6. Montare i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere una spuma bianca e soffice.
7. Unire piano piano a filo il burro fuso appena tiepido (40-42°C).
8. Sempre continuando a sbattere con le fruste aggiungere poco alla volta il mix di ricotta, poi a mano con una spatola unire pian piano la farina, mescolando bene per non formare grumi. Aggiungere i cubetti di zenzero e profumare con lo zenzero in polvere.
9. Da ultimo incorporare gli albumi a neve, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
10. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45-50 minuti (fare la prova stecchino).
11. Lasciare la torta qualche minuto nel forno spento, sformarla e lasciarla poi raffreddare su una gratella.
12. Servire cosparsa di zucchero a velo.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…