

n° 07 luglio 2010  
anno XXIV - € 3,50

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA

[www.atavolaweb.it](http://www.atavolaweb.it)



L'isola che porta nel piatto **il pesce della laguna: Pellestrina**  
Campagna, mare, montagna: **piccoli menù da viaggio**  
**Tortini freddi, formaggi teneri**, ricette fragranti e tante verdure

000007 >  
9 770354 716054

# Cassatine di ricotta e pinoli con salsa di miele speziata

## Preparazione

**S**chiacciare in una terrina la ricotta con i rebbi di una forchetta, poi montarla a crema con lo zucchero, la cannella, l'acqua di fiori d'arancio e il rum.

Tostare i pinoli in una padellina antiaderente senza aggiungere condimento, lasciarli intiepidire e aggiungerli alla crema di ricotta montata.

Distribuire il composto in 4 stampini monoporzione foderati con pellicola e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore.

Preparare la salsa: scaldare in un pentolino il miele, quando la sua consistenza non sarà più viscosa, unire il cardamomo e la vaniglia incisa per il lungo e lasciar cuocere a fuoco basso per 2 minuti. Spegnerne, eliminare le spezie e tenere da parte.

Spolverare 4 piattini da dessert con lo zucchero a velo passato attraverso un setaccio, sformare al centro le cassatine e irrorarle con un cucchiaino di salsa al miele tiepida.

## Ingredienti (4 persone)

- 300 g di ricotta
- 50 g di zucchero
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio
- 2 cucchiaini di rum
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

### Per la salsa:

- 100 g di miele
- 1 cucchiaino di cardamomo
- mezzo bacello di vaniglia
- 1 cucchiaino di zucchero a velo

## Difficoltà

facile

## Tempo

20 minuti la preparazione + il riposo  
5 minuti la cottura

## Calorie

270 per porzione

## L'esperto consiglia: **Moscato Rosa**



Vitigni: MOSCATO ROSA  
Denominazione: TRENINO DOC  
Regione: TRENINO ALTO ADIGE  
Produttore: LETRARI  
Sito: [www.lettrari.it](http://www.lettrari.it)

Profumo fine e accattivante, molto intenso e fragrante, con sentori fruttati di more, fragoline di bosco e mirtilli e con un respiro rinfrescante di erbe aromatiche. Vigoroso e carezzevole, il vino scorre in bocca ricco e dolce, con decise note calde e morbide.