

Torta ricotta e pere di Sal De Riso

[Torta ricotta e pere di Sal De Riso](#)

3 [Dolci a go go](#) by Dolci a gogo / 8d // keep unread // hide // preview



Oggi vi parlo di un dolce che probabilmente è la torta simbolo di uno dei miei pasticceri preferiti, un orgoglio della Campania ovvero la torta di ricotta e pere del mitico Sal De Riso.

Una torta questa conosciuta, gustata ed imitata in tutto il mondo che, come in ogni favola che si rispetti, venne alla luce sottotono nel primo piccolo laboratorio che lui, Dal De riso,

figlio d'arte, aprì nella natia Minori. Era il 1998 e, da tempo voleva creare un dolce nuovo, semplice, esclusivamente con prodotti locali.

Un giorno, mentre lavorava, gettò uno sguardo a delle pere pennate di Agerola, alla ricotta ed alle nocciole di Giffoni, lì sul tavolo, ed ebbe l'idea di utilizzarle per creare qualcosa di diverso.

Una torta che simboleggiasse l'anima della gente della costa d'Amalfi:

essenziale come la ricotta; umile come le pennate, dolci e pastose, poco conosciute ed usate in pasticceria; forti come le nocciole. Ovviamente De Riso ha utilizzato per questa torta prodotti del territorio ma questa torta può essere realizzata anche con prodotti

che non siano prettamente di Amalfi infatti nella ricetta io sono stata generica nello specificare gli ingredienti così da permettere a tutte voi di provare questa torta strepitosa!



Torta ricotta e pere di Sal De Riso
Per il biscuit alle nocciole

210 g di zucchero

300 g di uova

180 g di farina di nocciole

60 g di farina 00

1 limone grattugiato

100 g di burro fuso

Per la crema di ricotta

300 g di ricotta di mucca
300 g di ricotta di pecora
150 g di panna
250 g di zucchero
 $\frac{1}{2}$ bacca di vaniglia



Per la bagna alla pera

300 g di acqua

200 g di zucchero

40 g di rum 70 %

Per l'interno alle pere caramellate

350 g di pere Williams

100 g di zucchero

20 ml di liquore alle pere

10 g di amido di mais

Preparare il **biscuit** montando le uova con lo zucchero per una quindicina di minuti, il volume iniziale deve quasi quadruplicare; frullare finemente le nocciole assieme alla farina ed inserirli un po' per volta alle uova montate, con l'aiuto di una spatola, facendo attenzione a non smontare il tutto. Unire a filo il burro fuso raffreddato ed incorporarlo sempre con delicatezza. Stendere uniformemente il composto in due tortiere da 22 cm di

diametro precedentemente imburrate ed infarinate e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Preparare **la farcia**, mantecando le ricotte con lo zucchero e i semi di vaniglia lavorandola per 5 minuti con le fruste elettriche; incorporarvi la panna montata ben soda.

Preparare la bagna facendo bollire l'acqua con lo zucchero per mezzo minuto



Per le **pere caramellate**, mettere le pere sbucciate e tagliate a cubetti, unire il succo di limone, lo zucchero ed un filo di olio extravergine, cuocere a fuoco medio; quando si vede il succo delle pere sul fondo della padella, aggiungere la maizena e cuocere per altri due minuti quindi unire il liquore e togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Procedere al **montaggio del dolce**. Sistemare un anello d'acciaio di 22 cm di diametro su un piatto, adagiare al suo

interno un disco di biscuit e bagnarlo leggermente con la bagna; riempire lo stampo con la farcia alla ricotta nella quale avrete unito precedentemente le pere caramellate. Posizionare il secondo disco di biscuit sulla farcia, a chiudere il tutto, bagnare anche questo e lasciare il dolce in freezer per 2 ore. Sfilare l'anello e riporre il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo. Spolverare con abbondante zucchero a velo e decorare con una pera e bacche di cannella.

[Visit Website](#)