

## STRAWBERRIES, PASSITO & RICOTTA

Roasted strawberries

### Ingredients

500 gr ripe strawberries

25 gr sugar

50 gr delicate honey

50 ml water

100 ml sweet wine

Szechuan pepper, orange zest, thyme

Preheat the oven to 180°.

Cut strawberries in half and put in a baking pan.

Combine sugar, honey, spices, water and wine in a pan and cook over medium heat for a 5 minutes, until lightly syrupy

Pour over the strawberries, cover with foil and cook for 15 minutes.

Remove from the oven, take off the foil, let the fruit cool in the juice.

## Whipped Ricotta

### Ingredients

500 gr drained ricotta, as fresh as possible

300 gr fresh cream

50 gr powdered sugar

(optional: Zest of 1 lemon, vanilla etc.)

Pass ricotta through a fine sieve to make it super creamy.

Add sugar, cream and spices and whip together (ideally with stand mixer) until well combined and very fluffy.

Refrigerate for 1 hour.

## Toasted corn crumble

### Ingredients

200g cold butter cut into cubes

200g almond flour

120g flour

120g polenta flour

240g light brown sugar

10g salt

In a pan or the oven (no fan!) toast the polenta flour until it is golden and smells nutty (15/20 minutes). Let cool.

Put all the ingredients except for butter in a bowl and mix. Mix in butter just until the mix comes together. Wrap in plastic wrap and let rest at least a 3 hours.

With your hands break into small pieces and spread onto a baking sheet. Bake at 165c for about 15 minutes, until golden and fragrant.

## Equipment

Stand mixer (optional)  
Baking pan  
Baking tray  
Oven  
Whip, spatula  
Mixing bowl

## Notes

### Spices (for roasted fruit)

As always, you can do as you prefer.

Some examples:

Vanilla and lemon zest  
Cardamom, ginger, allspice  
Basil, lemon, black pepper

## Ricotta

I normally use cow milk ricotta for a more delicate flavor.  
You can use (or partially substitute) goat or sheep ricotta for a more cheese/pungent note.

For extra creaminess add 20% of mascarpone.  
For extra tanginess add 20% of thick full fat yogurt.

## Fruit

Strawberries are in season, but this is definitely a recipe you can use all year long.  
Peaches, apricots, plums, berries, pears, apples, kumquats...

You can keep this fruit compote for one week in your fridge.  
Amazing on pancakes, gelato, served with a slice of sponge cake.

## Crumble – Substitutions

Almond flour can be substituted with any kind of nut flour.  
if you need it to be nut free, add 25% more of ap flour and 80 gr of oat flakes.  
Vegan – replace butter with 120 almond butter + 80 gr coconut oil.

The quantity of crumble is generous – store in a air-tight jar.  
It's quite addictive – you won't regret to have this in your cupboard.

## Wine

Dont have any sweet wine? You can use only water, a herbal infusion, apple juice, orange juice or kombucha.

## FRAGOLE, PASSITO, RICOTTA

Fragole arrostiti al forno

Ingredienti

500 gr fargole mature

25 gr zucchero

50 gr miele delicato

50 gr acqua

100 gr vino dolce come passito o aleatico

Pepe di szchuan, zest d'arancia, timo

Preriscalda il forno a 180°.

Taglia le fragole a metà e disponi in una pirofila da forno.

In una piccola pentola unisci zucchero, miele, acqua e vino dolce.  
Cuoci a fuoco medio per 5 minuti, fino a ottenere una consistenza  
leggermente sciropposa.

Versa sulle fragole, copri la pirofila con carta di alluminio e inforna per 15 minuti.

Tira fuori dal forno, rimuovi la carta in superficie  
e lascia raffreddare la frutta nel suo sciroppo.

## Ricotta montata

### Ingredienti

500 gr ricotta artigianale asciutta  
(nel caso metti a scolare per qualche ora in una straccio)

300 gr panna fresca

50 gr zucchero a velo

(zest di limone, vaniglia..)

Passa la ricotta al setaccio per eliminare grumi e renderla super cremosa.

In una ciotola unisci ricotta, zucchero, panna e gli aromi scelti.  
Monta (in planetaria o con frusta a mano) per qualche minuto finchè non risulta omogeneo e ben areato.

Riponi in frigo, con pellicola a contatto, per almeno un'ora.

## Crumble al mais tostato

### Ingredienti

200 gr di burro freddo a cubetti

200 gr di farina di mandorle

120 gr farina 00

120 gr farina per polenta

240 gr zucchero di canna

10 gr sale

Tosta la farina di mais in padella o in forno, finchè non ha un profumo "nocciolato" e fragrante. Lascia raffreddare completamente.

Unisci tutti gli ingredient in una ciotola e lavora con la punta delle dita fino a ottenere un impasto grssolano. Compatta la massa, fai un panetto e copri con pellicola.  
Riponi in frigorifero per almeno 3 ore.

Preriscalda il forno a 165c.

Sgrana in grosses briciole e disponi il tutto su una teglia, coperta con carta forno, ben distanziato (nel caso cuoci in due mandate).  
Cuoci per 15 minuti, deve essere dorato e croccante.  
Lascia raffreddare a temperature ambiente.

## Attrezzatura

Planetaria o fruste elettriche  
Pirofila da forno  
Placca da forno  
Forno  
Frusta, spatola  
Ciotola

## Note

Spezie (per la frutta arrostita)

Come sempre, puoi fare in base alle tue preferenze e in base a quello che hai a disposizione.

Esempi di combinazioni adatte a questo tipo di preparazione:

vaniglia, buccia di limone  
cardamomo, zenzero  
basilico, agrumi, pepe nero

## Ricotta

Normalmente prediligo la ricotta vaccina, caratterizzata da un sapore molto delicato.

Puoi usare (o sostituire parzialmente) ricotta di pecora o di capra per una nota più incisiva.

Per maggiore cremosità aggiungi 20% di mascarpone.

Per maggiore freschezza aggiungi 20% di yogurt greco intero.

## Frutta

Le fragole sono in stagione, ma questa è una ricetta che si può facilmente adattare a tutto l'anno.

Pesche, albicocche, prugne, frutti di bosco, pere, kumquats, rabarbaro...

La composta si conserva in frigo per una settimana.

Ottima su pancakes, gelato, torte soffici, yogurt.

## Crumble sostituzioni

La farina di mandorle può essere rimpiazzata con qualunque farina di frutta secca.  
versione senza frutta secca - aggiungi 25% in più di farina 0 e 80 gr di fiocchi d'avena.

Vegan – sostituisci il burro con 120 gr di burro di mandorle e 80 gr olio di cocco.

La quantità di crumble è generosa – puoi conservarla in un barattolo a chiusura ermetica.

Da dipendenza – non ti pentirai di averne una scorta in dispensa.