

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea



Crema di ricotta
zuccherata

prodotto congelato fresco
da produzione propria

Scheda informativa del prodotto

Ricotta siciliana congelata con aggiunta di zucchero, prodotta in maniera artigianale.

Ingredienti

Ricotta fresca, zucchero semolato (30%).

Altre informazioni

• Confezionata in secchielli da:

-3,5 kg
-6,5 kg
-11 kg

• Si utilizza come ingrediente per la realizzazione di prodotti dolciari, quali cannoli e cassate.

Valori nutrizionali

Parametro	Valore % medio per 100g (1)	% AR* per 100g
ENERGIA		
KJ	1026.3	
Kcal	244.1	12.2
GRASSI	9.0 g	12.9
di cui ACIDI GRASSI SATURI	1.5 g	7.5
CARBOIDRATI	32.8 g	12.6
di cui ZUCCHERI	12.5 g	13.9
PROTEINE	8.0 g	16.0
SALE	0.7 g	11.3

Ricetta

Cassata semplice

Per il pan di spagna:
• 3 uova
• 100 gr di zucchero
• 100 gr di amido di mais
• ½ busta di lievito

Ricetta - preparazione

Per la farcitura:
• Crema di Ricotta

Per il pan di spagna: montare a neve gli albumi; unire i tuorli, lo zucchero e delicatamente l'amido di mais. Aggiungere infine il lievito. Cuocere in forno a 180° per 25 minuti.

Preparazione:
tagliare a fette il pan di spagna, inzupparlo con del liquore (precedentemente diluito con acqua e zucchero); farcire con Crema di Ricotta. Decorare con frutta candita, una leggera spolverata di cannella e, lateralmente, con fette di mandorla tostata.