

# Dolce alla ricotta in salsa di cachi

## INGREDIENTI

(Per 6 persone)

### PER LA BASE

150 g di brasadé (ciambelle secche dell'Oltrepò Pavese)

90 g di burro fuso

### PER LA CREMA

600 g di ricotta vaccina

250 g di zucchero

3 uova

Un cucchiaio di succo di limone

La scorza grattugiata di ½ limone

### PER LA SALSA

2 cachi ben maturi

Un cucchiaio di zucchero vanigliato

¼ di limone



## ESECUZIONE

Unite i brasadé sbriciolati al burro fuso in uno stampo per torta e compattate il preparato con l'ausilio di un cucchiaio. Mettete in forno per 10 minuti a 160°C.

In una terrina mescolate la ricotta con lo zucchero, la scorza e il succo di limone, quindi unite le uova e mescolate fino a ottenere una bella crema liscia.

Estraete lo stampo dal forno e aggiungete la crema, quindi infornate nuovamente per circa 50 minuti alla medesima temperatura. La crema deve rassodarsi e diventare dorata o leggermente brunita.

Nel frattempo preparate la salsa di accompagnamento, togliete la buccia e i noccioli dai cachi, mettete la polpa nel bicchiere del frullatore con lo zucchero vanigliato e il succo di limone e frullate.

Quando il dolce avrà raggiunto la cottura indicata, lasciatelo raffreddare e guarnite con la salsa ai cachi.

## IL VINO CONSIGLIATO:

### Moscato D.O.C. Oltrepò Pavese

Vino aromatico, ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'omonima uva, presenta un colore paglierino carico e un profumo intenso e fruttato con sentori di pesca. Il sapore è dolce e persistente e può essere sorseggiato sia nella versione spumante che in quella ferma.

La sua gradazione alcolica è inferiore ai 10°.

Temperatura di servizio 12°C.