

RICETTE

Tortine Pasquali con Nutella®

Facile

2 h 0 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni

Colomba (2 fette spesse 3 cm) 200 g

Ricotta vaccina 250 g

Panna fresca liquida 200 g

Zucchero a velo 50 g

Fragole 50 g

Scorza di limone da grattugiare q.b.

Burro q.b.

Nutella® 60 g

Fragole 1



**Per questa deliziosa
ricetta, la quantità
perfetta di Nutella®
è 15 g a porzione!**

PROCEDIMENTO

- 1** | Per prima cosa preparate la crema: in una ciotola versate la ricotta e la panna, poi aggiungete lo zucchero a velo e la scorza grattugiata del limone. Lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche per 2-3 minuti fino ad ottenere una crema morbida e omogenea.
- 2** | Ora lavate e mondate le fragole, poi tagliatele a pezzetti di circa 1 cm. Unite le fragole alla crema e mescolate con una marisa per incorporarle. Coprite la ciotola con pellicola e mettete in frigorifero a riposare mentre proseguite con il resto della ricetta
- 3** | Per realizzare le basi delle tortine stendete le fette di colomba con un mattarello, poi ricavate 2 dischi per ogni fetta con un coppapasta del diametro di 10 cm. Trasferite le 4 basi ottenute su un vassoio lasciandole all'interno del coppapasta
- 4** | Per realizzare il crumble tritate grossolanamente gli scarti di colomba con un coltello. Fate sciogliere una noce di burro in una padella, aggiungete la colomba tritata e tostatela a fuoco vivace per 2-3 minuti per renderla dorata e croccante. Tenete il crumble da parte e trasferite la crema in un sac-à-poche.
- 5** | Riprendete le basi delle tortine e adagiate all'interno del coppapasta uno più piccolo del diametro di 3 cm. Farcite l'anello esterno con la crema di ricotta fino a uno spessore di circa 3 cm, poi livellatela con il dorso di un cucchiaino
- 6** | Cospargete la superficie con il crumble di colomba, sfilate delicatamente il coppapasta più piccolo e ponete le tortine in freezer a rassodare per un'ora, oppure in frigorifero per 2 ore.
- 7** | Trascorso il tempo di raffreddamento, rimuovete delicatamente anche il coppapasta esterno, poi farcite il centro di ogni tortina con 15 g di Nutella®
- 8** | Decorate con una fettina di fragola e servite le vostre tortine pasquali con Nutella®

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**