



ESOTICA RUSSA

Ingredienti per 8 persone:

- **per il dolce:** Ricotta, 500 g., Mandorle spellate 50 g., Ciliege candite, 50 g. tagliate a cubetti, Uvetta sultanina 80 g., Burro 100 g., Acqua di rose un cucchiaino, Bucce di arance e cedro candite, Tuorli d'uovo 2, Zucchero, 70 g. **Per la decorazione:** Arance e limoni canditi ciliegine candite e mirtilli

Preparazione:

- Avvolgete la ricotta in un canovaccio e appendetela in luogo fresco per 24 ore, facendola scolare. Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Quando la ricotta sarà completamente asciutta, passatela due volte al setaccio e unitela al composto di uova e zucchero.
- Aggiungete il burro a pezzetti, l'uvetta sultanina, l'acqua di rose, le mandorle tritate, i cubetti canditi. Amalgamate tutti gli ingredienti. Rivestite l'interno dello stampo con una garza pulitissima; versatevi il composto preparato, richiudete con una garza e adagiatevi sopra un peso. Mettete il dolce in frigorifero per almeno 12 ore. Eliminate il liquido eventualmente formatosi, aprite la garza e capovolgete sul piatto di portata.
- Decorazione: tagliate a fette sottilissime l'arancia candita nel senso della larghezza; tagliate anche il limone candito a fette sottilissime e ritagliate il cedro candito formando tante foglioline. Disponete a zig-zag le foglioline di cedro lungo la base del dolce e ornatele con mirtilli o ciliegine. Appoggiate sulla parete del dolce le fette di arancia e limone canditi. Tenete il dolce in frigorifero fino al momento di servire.