

**NOME SPECIALITA': BOCCONCINI DI RICOTTA E DRAGONCELLO IN SPUMA DI SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO**

**DATA: Aprile 2001**

**Pag.**

*Categoria: Dolci*

*Stagione:*

*Origine Stefano*

Ingredienti	Qta'g	Prezzo	Totale	%
Ricotta fresca	200 g.			
Dragoncello foglie	20 g.			
Limoni	1/2 n°			
Zucchero	70 g.			
Panna	100 g.			
Sciroppo di sambuco	60g.			
Pasta filo				
Vanillina	1 pizzico			
TEMPO LAVORO	10 minuti			

Temp. Preparazione: 10 minuti

Peso\N.Porz.: 1400 g.

Costo Gr\N.Porz 16600€ al kg.

**PROCEDURA**

1. Amalgamare la ricotta, i limoni gratuggiati, lo zucchero, la vanillina ed il dragoncello tritato.
2. Tagliare la pasta filo o pasta dello strudel tirata sottilissima in quadrati di 5cm.
3. Riempirli con una pallina delle dimensioni di una noce dell'impasto e chiuderli amo di fagottino.
4. Montare la panna aggiungervi lo sciroppo e la spuma è pronta.
5. Su un piatto da dessert adagiare un cucchiaino di spuma e farne una fontana per la capienza dei tre bocconcini, decorare con dei disegni di marmellata.

**CONSIDERAZIONI AI FINI  
H.A.C.C.P.**

1. COME DA MANUALE: controllo della materia prima, controllo delle temperature, controllo igiene punto operativo, controllo igiene personale.

**CONSIDERAZIONI CULINARIE**

- 1.

