



FRANCESCA
MARSETTI

• IN •

Le videoricette



BISCOTTI SALATI CON RICOTTA AL LIMONE

INGREDIENTI 34 BISCOTTI SINGOLI = 17 ACCOPPIATI

PASTA FROLLA SALATA AL CACAO

225 g farina di frumento - 10 g cacao amaro
150 g burro - 25 g uovo - 25 g formaggio grattugiato
25 g zucchero semolato - 5 g sale - poco pepe

FARCITURA

200 g ricotta fresca - un pezzetto di buccia di limone
sale, pepe q.b. - 2 g colla di pesce



PREPARAZIONE PASTA FROLLA

1. Impastare la farina con il burro.
2. Aggiungere l'uovo lo zucchero e il formaggio.
3. Aggiungere sale e pepe.
4. Far riposare in frigorifero per circa 4 ore.
5. Stendere la frolla con un mattarello.
6. Con un coppa pasta dare la forma preferita ai biscotti
7. Cuocere in forno a 160°C per circa 18 minuti.



L'innovazione incontra la tradizione



FRANCESCA
MARSETTI

• IN •

Le videoricette



BISCOTTI SALATI CON RICOTTA AL LIMONE

PREPARAZIONE FARCITURA

1. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.
2. Scioglierla in microonde.
3. Aggiungere la colla di pesce alla ricotta e aggiustare di sale, pepe e buccia di limone.
4. Farcire i biscotti.
5. Far raffreddare in frigorifero per un'ora e servire.



L'innovazione incontra la tradizione