

Ciambella ricotta e pere

INGREDIENTI:

300 gr di farina 00,
300 gr di ricotta vaccina,
3 uova,
250 gr zucchero,
100 ml di olio di semi,
1 bustina di lievito per dolci,
scorza di 1 limone,
1 pera abate bella grande,
un pizzico di sale,
una noce di burro,
zucchero a velo e semolato per decorare.

Sbattere le uova in una ciotola e mischiare bene con lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere l'olio, la ricotta e amalgamare, unire la scorza di limone, la farina e il lievito e mischiare fino ad avere un composto liscio e omogeneo.

Sbucciare la pera, farla a spicchi e tagliarli a metà per il lungo dal momento che la pera abate è piuttosto lunga.

Versare il composto in uno stampo a ciambella imburrato ed infarinato o con carta da forno.

Decorarla poggiando sopra gli spicchi di pera, spolverizzare con un po' di zucchero semolato e qualche tocchetto di burro.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 40' circa (dipende sempre dal forno).

Fare raffreddare, sfornarla e spolverizzarla con zucchero a velo prima di servire.