

# Crema di ricotta con crumble al cacao e pere al Sagrantino

Con la ricetta di oggi l'Umbria incontra l'Alto Adige! Vi propongo infatti una **Crema di ricotta (Brimi) con crumble al cacao e pere al Sagrantino!**

I dolci al cucchiaio sono da sempre la mia grande passione! Vedere attraverso i vasetti i vari strati di ingredienti è davvero "impattante". Se poi si utilizzano ingredienti di qualità tutto viene portato ad un livello molto alto!

---

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura e riposo: 7-8 minuti per il crumble + 3 ore in frigorifero

Dosi per: 4 vasetti

Ingredienti per il crumble al cacao

1 cucchiaio di cacao amaro  
2 cucchiaini di farina  
2 cucchiaini di zucchero  
40gr di burro

Ingredienti per le pere al Sagrantino

4 pere sode  
2 bicchieri di Sagrantino passito  
2 cucchiaini di miele di acacia  
1 stecca di cannella

Ingredienti per la crema di ricotta

400gr di [ricotta Bio Brimi](#)  
3 cucchiaini di miele di acacia  
1 cucchiaino di cannella in polvere

## Preparazione delle pere al Sagrantino

1. Sbucciamo le pere e priviamole del torsolo.
2. Tagliamo a dadini da circa 1cm e poniamo in un pentolino insieme agli altri ingredienti.
3. Lasciamo cuocere per 10-15 minuti o finchè le pere non saranno morbide ma compatte.
4. Eliminiamo la stecca di cannella, scoliamo e lasciamo raffreddare completamente.

## Preparazione del Crumble al cacao

1. Versiamo tutti gli ingredienti in una ciotola.
2. Lavoriamo con le dita finchè il burro non si sarà amalgamato con gli altri ingredienti.
3. Poniamo il composto su una teglia rivestita con carta forno.
4. Cuociamo in forno ventilato a 180°C per 7-8 minuti.
5. Lasciamo raffreddare completamente.
6. Una volta freddo, sbricioliamo con le mani.

## Preparazione della crema di ricotta

1. In una ciotola lavoriamo con una spatola la ricotta Bio Brimi insieme al miele e alla cannella in polvere.
2. Versiamo il composto in una sacca poche e riponiamo in frigorifero per almeno 1 ora.

## Assemblaggio del dolce

1. Poniamo un primo strato di crumble al cacao sul fondo dei vasetti.
2. Continuiamo poi a stratificare con crema di ricotta, pere al sagrantino, ancora crema di ricotta e per finire un'ultima spolverata di crumble al cacao.

3. Riponiamo i vasetti sigillati in frigorifero per almeno 2-3 ore.

---

**Conservazione:** La **Crema di ricotta con crumble al cacao e pere al Sagrantino** potrà essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni in vasetti di vetro con chiusura ermetica.

**Consigli per gli acquisti:** [Ricotta Bio Brimi](#)





