OLIO CUORE

Rotolo con crema all’olio e agrumi

Ingredienti

Pasta Biscotto

- 70 g zucchero
- 90 g farina
- 3 uova
- ½ arancia

Farcia agli agrumi

- 300 g succo di arancia
- 120 g zucchero
- 30 g farina
- 180 g ricotta
- 20 g zucchero a velo
- 40 g **Olio Cuore**
- 1 arancia

Per la decorazione

- fette arancia caramellata
- menta
- zucchero a velo

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 45''**
- **Persone: 10**
- **Calorie: 219.30 Kcal**
- **Grassi: 7.6 g**

Preparazione

- Pasta biscotto: montare molto bene le uova con lo zucchero. Incorporare la farina mescolando dal basso verso l’alto e aromatizzare con la scorza grattugiata dell’arancia. Versare il composto nella placca di 27×34 cm ricoperta con carta-forno. Pareggiare e infornare la pasta biscotto a 180° per 12 minuti. Sfornare e rovesciare la pasta su canovaccio spolverizzato con zucchero semolato.

- Eliminare delicatamente la carta, rifilare i bordi con un coltello e arrotolare morbidamente la pasta. Lasciarla raffreddare, ma non in frigo.

- Farcia agli agrumi: mescolare farina e zucchero, poi versare il succo di arancia e mescolare.

- Aromatizzare con la buccia grattugiata dell’arancia.

- Porre la casseruola sul fuoco a fiamma media e, mescolando, cuocere la crema. Allontanare dal calore, versare la crema in una ciotola e coprire con pellicola. Raffreddare in frigo.

- Passare la ricotta nel setaccio, poi sbatterla leggermente con lo zucchero a velo e unire l’**Olio Cuore.**

- Aggiungere il composto di ricotta all’olio e mescolare.

- Srotolare delicatamente la pasta biscotto e farcirla con la crema fredda.

- Riavvolgere il rotolo e avvolgerlo in pellicola per alimenti. Porre il rotolo in frigo per 6-8 ore.

- Decorazione: spolverizzare il rotolo con lo zucchero a velo e decorare con fettine di arancia caramellata e foglie di menta.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais