

Timballa de arrescottu

La **timballa di arrescottu** è un dolce a forma di budino preparato con la ricotta, ingrediente base di tante pietanze tipiche della Sardegna. Il suo uso non comprende solo piatti salati, infatti sono tanti i dolci deliziosi preparati con la ricotta mescolata a miele o zafferano. Questo dolce molto semplice e nutriente veniva preparato dalle mogli dei pastori, dopo che questi rientravano con la ricotta appena fatta. Il nome sardo deriva direttamente dal latino recotus, cioè cotto due volte.



LA RICETTA DI ASSAGGIA

INGREDIENTI

- 500 g di ricotta di pecora
- 6 uova
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 limone
- burro

PROCEDIMENTO

Aprite le uova e separate i tuorli dagli albumi. Impastate la ricotta con lo zucchero, aggiungete i tuorli uno ad uno e lavorate con cura il tutto fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo. Aggiungete la scorza di limone e, a parte, montate a neve gli albumi; uniteli alla crema di ricotta e amalgamate con delicatezza mescolando dal basso verso l'alto. Trasferire il composto negli stampini preventivamente unti con il burro, cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 170 °C per 20 minuti circa, finché il budino non assume una buona consistenza. Sformate i budini nei piatti e serviteli caldi o freddi, guarniti a piacere con miele sardo o zucchero a velo.