

Coppette di panettone con crema di ricotta profumate all'arancia e cioccolato



[Coppette e cucchiaino Wald Domus Vivendi](#)



Altra ricetta riciclosa...

questa volta ho deciso di utilizzare il panettone avanzato dalle feste...devo ammettere che il riciclo ancora non è finito, in quanto un bel pandoro ancora troneggia in dispensa (ma questo lo vedremo in una prossima puntata!!!).

Mi piace tanto pasticciare con queste ricettine riciclose ed anche non troppo elaborate...questa in particolare mi è subito balzata all'occhio sfogliando il numero di febbraio di Cucina Moderna, numero ricco di tante idee davvero fattibili, gustose e perchè no...anche economiche (il che, di questi tempi non guasta...).

L'ho un pò modificata, infatti in origine prevedeva dei biscotti secchi, ma il bello è anche questo, no?!

Altrimenti sarebbe proprio uno scopiazzo spudorato...

Anche con queste coppette partecipo al [contest di Benedetta](#)

che mi piace da matti!!!



Ingredienti per 4 coppette
un paio di fette di panettone
350 gr ricotta di mucca freschissima
4 cucchiari di brandy
1 arancia non trattata
2 cucchiari di zucchero a velo
cioccolato fondente o al latte, per me quest'ultimo di [Mirco Della Vecchia](#)

Preparazione:

Lavare ed asciugare l'arancia e grattugiarne la scorza facendo attenzione a non intaccare la parte bianca.

Spremere il frutto e mettere il succo in una tazza, insieme al brandy.

In una ciotola amalgamare la ricotta con lo zucchero a velo e la scorza d'arancia e lavorarli per bene con una frusta, in modo da ottenere un composto morbido e fluido.



[Grattugia Microplane](#)

Comporre a questo punto le coppette mettendo alla base un piccolo strato di panettone spezzettato grossolanamente, irrorare con un pò di succo al brandy, poi versare uno strato di crema, ancora uno strato di panettone, irrorare col succo, poi ancora crema e cospargere la superficie con una spolverizzata di cioccolato grattugiato e una grattatina di scorza d'arancia...il marrone e l'arancione si sposano a meraviglia!



Mettete in frigo sino a pochi minuti prima di servire (io non amo il troppo freddo, quindi le ho tolte una bella decina di minuti prima ☺).

Se avete dei piccoli in casa, potete omettere il brandy. Oppure anche utilizzare il Grand Marnier se lo preferite...largo alla fantasia.

Ecco un modo semplice, veloce e delizioso di gustarvi un dessert e di riciclare il panettone. Che ne dite?

Vi ispira??!

Provate, poi mi saprete dire....

Volevo fare solo una comunicazione...purtroppo mi sembra che i problemi con alcuni blog vadano un pochino migliorando...oggi sono riuscita a entrare e a commentare da qualcuno, da altri ho ancora delle difficoltà e non capisco il perchè. Ma succede solo a me?

Mi spiace da qualcuno non riuscire a commentare, non è per cattiva volontà purtroppo. Scusatemi...e se c'è un sistema per risolvere la cosa, accetto delucidazioni e aiuto con immenso piacere!

Un grande saluto a tutti, alla prossima!

Simona

