



Uova di cioccolato fondente con ripieno di colomba e ricotta aromatizzato al Marsala

Ingredienti per realizzare 6 uova medie

300 gr di cioccolato fondente
150 gr di ricotta di mucca
150 gr di colomba con gocce di cioccolato
4 cucchiaini di Marsala Florio Superiore Secco (opzionale)

Fondete a bagnomaria - o al microonde se avete più fretta- un terzo del cioccolato.

Quando sarà perfettamente sciolto, spennatelo generosamente nello stampo al silicone avendo cura di insistere per bene in tutti gli spazi e disegni del vostro ovetto.

Ponete quindi in freezer fino a completa solidificazione del cioccolato., dopo di che tiratelo fuori e controllate in controluce che tutti gli spazi siano stati ricoperti di cioccolato.

Con altri 100 gr di cioccolato fuso spennellate una seconda mano sulla precedente per avere un guscio bello spesso, quindi mettete di nuovo nel congelatore.

Nel frattempo passate al ripieno. In una scodella lavorate con un cucchiaino di legno la ricotta con la colomba tagliata a pezzetti piccoli, fino ad ottenere un composto ben omogeneo. Se di vostro gradimento aggiungete i cucchiaini di Marsala Florio al composto.

Quando il cioccolato sarà solidificato suddividete il composto di ricotta nei sei ovetti, riempiendo per bene tutti gli spazi e tenendovi a circa 3-4 millimetri dal bordo., quindi riponete lo stampo per una decina di minuti di nuovo nel congelatore.

Fondete il cioccolato rimasto e con questo ricoprite le vostre uova, facendo attenzione a chiudere ogni fessura e cercando di rendere quanto più liscia la superficie, livellandola con una spatolina .

Ponete in freezer a solidificare ancora una volta per altri dieci minuti e poi con delicatezza estraete le uova dallo stampo al silicone, profilate con un coltellino appuntito l'eccesso di cioccolato e.. voilà , ecco le vostre uova che potete servire al naturale o decorate con pasta di zucchero che attaccherete con un po' di ghiaccia o colorate con gli appositi colori in tubetto reperibili anche nella grande distribuzione.

NB: le uova si conservano molto bene in frigorifero, su un cabaret coperto da pellicola o in un contenitore ermetico per più giorni, anzi l'aroma di marsala verrà fuori più marcato il giorno seguente alla preparazione.

Nella mia preparazione, essendo io patita del cioccolato amaro, ho usato cioccolato fondente 75% e colomba al cioccolato, ma sbizzarritevi secondo i vostri gusti sul cioccolato (al latte o bianco) e sul ripieno (colomba classica, aromatizzata all'albicocca, all'amarena, ai lamponi) e in questo caso nulla vi vieta di sostituire il Marsala con un paio di cucchiaini di grappa aromatizzata allo stesso frutto!

Alla prossima ricetta e Buona Pasqua

Enrica