



Dolci Pasquali - Colomba ricoperta di cioccolato plastico - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci pasquali - cioccolato fondente

Ho preso spunto dalla rivista in tavola, ma dopo le prove non soddisfacenti ho apportato alcune modifiche

Ingredienti:

1 colomba da 1 kg.
500 gr. di ricotta di pecora
1 busta di zucchero a velo da 125 gr.
200 gr. di gocce di cioccolato fondente nero
200 gr. di cioccolato plastico bianco

Il giorno prima preparate la crema di ricotta (vedi ricette regionali Sicilia).

Tagliate in senso orizzontale la colomba, levando una sottile calotta dalla parte superiore. Tenete da parte la calotta e svuotate la colomba tagliata, lasciando uno spessore di 2 cm al fondo e alle pareti. Tritate la parte estratta (anche con le mani) e tenetela da parte.

Prendete la crema di ricotta ottenuta con lo zucchero (la mia era senza canditi) aggiungete 100 gr. circa di gocce di cioccolato fondente e il trito della colomba, amalgamate bene tutto.

Farcite la colomba, chiudete con la calotta tenuta da parte e premete leggermente con le mani per sigillare.

Tirate il cioccolato plastico con il mattarello in un'unica sfoglia oppure se nn ci riuscite (come me) lo stendete con la nonna papera ke viene bene lo stesso, l'unico inconveniente è ke si vedono i rettangoli sembrava un patchwork

Mentre ricoprite tutta la colomba lati compresi, fate fondere a bagnomaria il cioccolato rimasto. Mettetelo in una tasca da pasticciere o una siringa e decorate la colomba, disegnando l'occhio le ali e le piume (così ho camuffato le inestetiche giunture). La ricetta originale prevedeva del marzapane verde ritagliato e sistemato a corona alla base della colomba ma io nn l'ho messo.

[immagine non più disponibile]

La colomba tagliata:

[immagine non più disponibile]

[immagine non più disponibile].