

**Ingredienti:**

gr 125	burro
gr 75	parmigiano grattugiato
gr 50	isomalto
gr 8	sale
gr 180	uova intere
gr 50	ricotta
gr 50	pomodoro concentrato
gr 125	farina di mandorle
gr 100	pane grattugiato
gr 3	lievito chimico
gr 200	ricotta di bufala
gr 5	timo
gr 2	pepe

**PREPARAZIONE:**

In planetaria con frusta montare il burro con il parmigiano, l'isomalto e il sale fino ad ottenere un composto areato ma non schiumato. Unire poco alla volta le uova intere, la ricotta e il pomodoro concentrato. Completare l'impasto con le polveri miscelate insieme. Con l'aiuto di un sac à poche riempire con l'impasto gli stampi Formaflex FR073 per metà della loro altezza. Sistemare gli stampi sulle griglie e cuocere in forno a 175-185°C per ca. 12-14 minuti. Terminata la cottura, far raffreddare 5 minuti e sformare. Quando ben freddi, guarnire con ricotta di bufala insaporita e timo.

**Ingredients:**

gr 125	butter
gr 75	grated parmesan cheese
gr 50	isomalt
gr 8	salt
gr 180	eggs
gr 50	ricotta
gr 50	concentrated tomato
gr 125	almond flour
gr 100	grated bread
gr 3	baking powder
gr 200	buffalo ricotta
gr 5	thymus
gr 2	pepper

**Method:**

In the planetary with whisk, whip the butter with parmesan, isomalt and salt up to get a ventilated not foamed compound. Add gradually eggs, ricotta and concentrated tomato. Complete the compound with the mixed powders. With a sac à poche, fill with the compound the Formaflex FR073 moulds for half their height. Put the moulds upon the oven grill and cook at 175/185°C for ca. 12-14 minutes. Once finished the coking, decorate with buffalo ricotta and thymus.