
Scopriamo i Kolace s tvarohem, specialità alla ricotta della Cechia

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Continua il nostro viaggio gastronomico nell'Unione europea. Oggi proponiamo i kolace s tvarohem, un tipico dolce alla ricotta della Cechia.

I **kolace s tvarohem** sono una tipica ricetta della Cechia. La proponiamo per celebrare il fatto che, dal 1° luglio 2022, il Paese ha assunto la [Presidenza di turno del Consiglio dell'Unione europea](#).

Ingredienti per dieci persone **Per l'impasto** 125 ml di acqua calda 2 bustine di lievito in polvere 250 ml di latte (tiepido) 125 g di zucchero semolato 1 cucchiaino di sale 2 uova intere 125 g di burro ammorbidito 500 g di farina bianca **Per il ripieno** 2 tuorli d'uovo 3 cucchiaini di zucchero semolato 1

presa di sale 2 cucchiaini di farina 250 g di uva passa 500 g di ricotta **Tempo di preparazione** Quattro ore Mettere il lievito in 125 ml di acqua tiepida e farlo sciogliere. In un recipiente, mescolare assieme 250 ml di latte, 125 g di zucchero e un cucchiaino di sale. Aggiungere 125 g di burro fuso, 250 g di farina setacciata, 2 uova sbattute e il lievito precedentemente sciolto. Amalgamare bene il tutto. Quindi lasciare riposare il composto per circa un'ora, o almeno fino a quando non lieviti fino a fare delle bolle. Successivamente, riprendere l'impasto e aggiungere 250 g di farina, mescolare bene, mettere da parte e far crescere per un'ora. Quindi riprendere l'impasto, lavorarlo e metterlo nuovamente a riposare per un'altra ora per farlo crescere. Per il ripieno, sbattere assieme i due tuorli, 3 cucchiaini di zucchero, una presa di sale, 2 cucchiaini di farina e 250 g di uva passa. Indi aggiungere la ricotta e mescolare bene. Infine prendere l'impasto lievitato e formare delle palline da 2 cm, premendo al centro con una forchetta onde creare un avvallamento. Dunque disporre il ripieno nell'avvallamento, chiudere e lasciare crescere per 15 minuti. Dopo avere preparato tutte le palline, disporle su una teglia con carta da forno e infornare a 220° per circa 12-18 minuti, finchè non risultino dorate. Servire con una salsa di vaniglia. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*