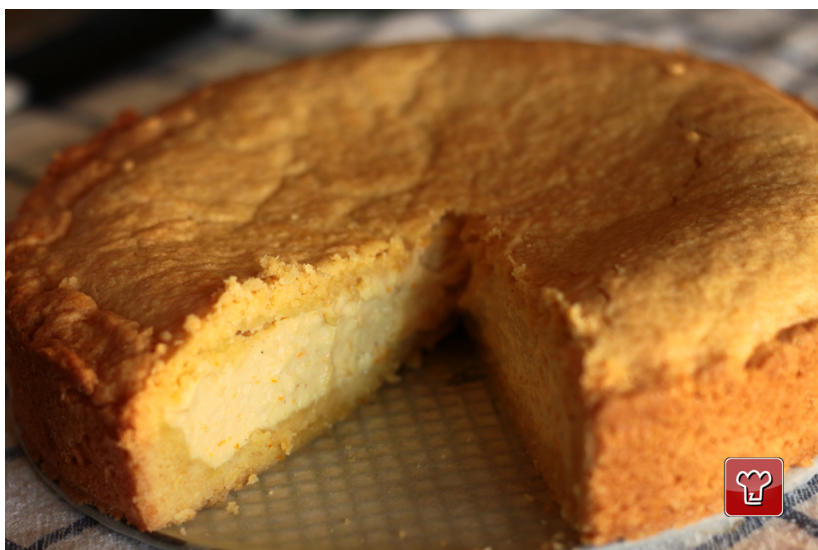


Crostata alla ricotta (Dolci)



Preparazione

Preparate la pasta frolla usando la nostra ricetta di base e mettetela in frigo avvolta nella pellicola.

Preparate il ripieno della crostata unendo le uova allo zucchero e sbattendo bene con una frusta.

Poi aggiungete la vanillina, le bucce di arancia e limone, la cannella e la ricotta. Mescolate il tutto per bene fino ad ottenere una crema soffice.

In una tortiera non troppo larga stendete una base di pasta frolla. Con altra pasta frolla, formate il bordo, che dovrà essere molto alto.

Versate nella base di pasta frolla la crema di ricotta e tagliate i bordi all'altezza del livello della crema.

Con il resto della pasta frolla formate una sfoglia, stendendola su un foglio di carta da forno.

Con la sfoglia ottenuta coprite la crostata a mo' di coperchio e tagliate via le eccedenze.

Infornate per 40 minuti a 180° e una volta cotta aspettate che si raffreddi.

Consigli

Per dare un tocco estetico in più alla crostata di ricotta potete fare una spolverata di zucchero a velo, e per dare un tocco di sapore in più potete inserire nella ricotta alcune scaglie di cioccolato, oppure uvetta, o alcune spezie come la cannella o alcuni aromi, alla vaniglia, all'arancia o alle mandorle.

Curiosità

Potete chiudere la crostata come una torta pasticciotto, come abbiamo fatto noi, oppure fare le classiche strisce, l'importante è fare i bordi un pò alti in modo che la farcia non fuoriesca. Inoltre, foderate lo stampo con della carta forno per cacciarla comodamente dallo stampo, una volta cotta.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ricotta 500 grammi

Uova 2 unità

Vanillina 1 bustina

Zucchero 300 grammi

Limone 1 grammo (scorza)

Arance 1 unità (scorza)

Cannella (1 cucchiaino)

Pasta frolla 500 grammi