

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di ricotta di nonna Editta

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Esistono ricette, come questa della torta di ricotta di nonna Editta, che più di altre ci sono care. Questa in particolare fa parte proprio del quadernino di ricette di nonna Editta, la mia nonna, e lei amava prepararla di tanto in tanto senza che dovesse ricordare una particolare ricorrenza o festività.

Un dolce per rifinire il pasto, un dolce semplice fatto con la tanto amata ricotta di pecora, usatissima in Toscana anche per i dolci. Provate a rifarla e avrete anche voi, nelle vostre cucine, un po' del profumo che aleggiava nella cucina della mia nonna.

## INGREDIENTI

RICOTTA DI PECORA 500 gr  
FARINA 00 1,5 cucchiaini da tavola  
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola  
TUORLI 4  
ALBUME 2  
ARANCE solo la scorza - 2  
UVETTA 1 presa  
RUM per ammolare l'uvetta -  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Riunite in una ciotola capiente la ricotta di pecora e lo zucchero e mescolate bene.





2 Aggiungete, quindi, la farina setacciata, i tuorli, il pizzico di sale, l'uvetta ammollata nel Rum e ben strizzata e la scorza d'arancia. Mescolate il tutto molto bene.





- 3 Montate, quindi, gli albumi a neve e incorporateli alla pastella appena realizzata. Aggiungetene prima una piccola parte che utilizzerete per ammorbidire la pastella, mescolando, quindi, senza troppa cura, poi il resto mescolando più delicatamente dal basso verso l'alto per conservarne la leggerezza.



4 Ora che la base della torta è pronta, non vi resta che trasferirla in uno stampo con bordi a

cerniera di 24 cm di diametro. Abbiate cura di livellare la superficie aiutandoli con una spatola.



**5** Infornate, ora, il dolce a 170°C con forno ventilato e lasciatevelo per 40 minuti.



**6** Trasferite il dolce su di un vassoio da portata e spolveratelo con un mix di zucchero a velo e cannella in polvere.

