

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheesecake alla ricotta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO

---



### PER LA BASE

100 g di burro  
250 g di biscotti secchi  
20 g di zucchero.

### PER IL RIPIENO

5 uova  
500 g di ricotta fresca  
la scorza grattugiata di un limone non  
trattato  
400 g di zucchero  
1 bustina di vanillina  
3 cucchiai di farina tipo 00  
sale.

### PER DECORARE

un poco di zucchero a velo.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la base: nel frullatore mettete i biscotti con il burro fuso e lo zucchero e frullare fino ad avere un composto omogeneo.

Foderate una tortiera di 26 cm con della carta forno bagnata e strizzata e foderate il fondo ed i bordi con il composto preparato.



- 2 Infornate a 180°C per 7 minuti.



- 3 Mentre la base si raffredda preparate il ripieno: mettete in una ciotola la ricotta e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare fino a quando la ricotta diventa soffice.



- 4 Aggiungete la vanillina e la scorza del limone.



- 5 Incorporate lo zucchero, la farina ed il pizzico di sale e continuate a montare.



- 6 Infine incorporate le uova, uno alla volta, non aggiungete il successivo se il precedente non è ben amalgamato.



- 7 Continuate a montare per pochi minuti.



**8** Versate la crema sopra la base di biscotti.



**9** Infornate nel forno già caldo a 200°C per 8 minuti, abbassate poi la temperatura a 120°C e continuate la cottura per altri 60 minuti.

Lasciate raffreddare il dolce nel forno, poi trasferite in frigorifero per circa 1 ora.

Togliete il dolce dalla tortiera.



10 Cospargete con lo zucchero a velo e servite.



