

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheesecake alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **cheesecake alla ricotta** è un dolce semplice, una torta al formaggio che ricorda le origini di questo dolce nella sua versione meno edulcorata. Senza troppi artifici culinari, metterete in tavola un dolce genuino e buono, soddisfacente e buono sia per una colazione sostanziosa che per una dolcissima merenda.

### PER LA BASE

NOCI tostate e macinate - 160 gr

### PER IL RIPIENO

RICOTTA asciutta - 750 gr

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 00 30 gr

UOVA 4

ESTRATTO DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

### DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 15 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il cheesecake, tostate per prima cosa le noci in una padella antiaderente.



- 2 Tritate le noci una volta tostate e freddate.





- 3 Foderate il fondo di uno stampo da 24 cm con cerniera e distribuite le noci tritate e mettete da parte.



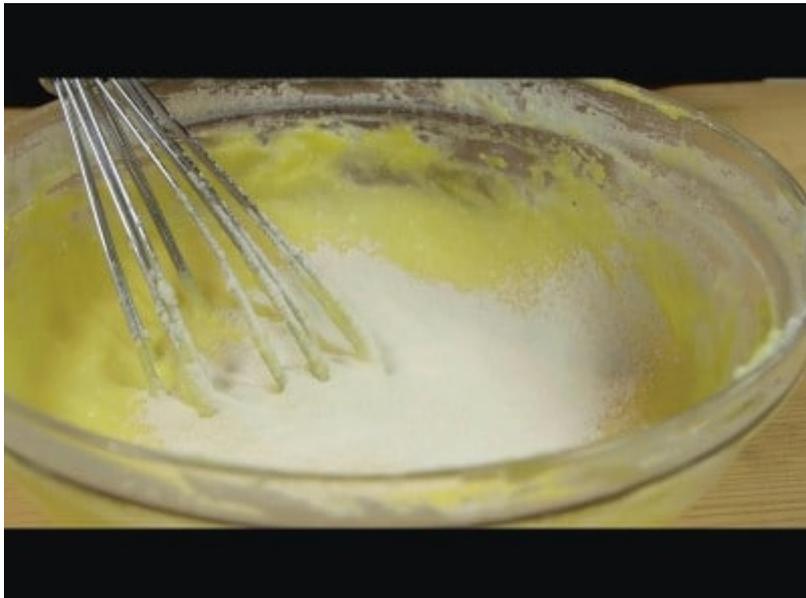
- 4 Per il ripieno: in una planetaria dotata di gancio a foglia o in una ciotola con una frusta a mano lavorate la ricotta con lo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto omogeneo, circa 3 minuti.



**5** Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando il composto dopo ciascuna aggiunta.



6 Aggiungete la farina e amalgamatela al compoto per circa 3 minuti.



7 Incorporate l'estratto di mandorla.



8 Versate il composto sopra la base livellandola aiutandosi con i bordi dello stampo.



9 Infornate a 160°C fino a quando la superficie sarà dorata ed il centro risulti leggermente crepato, dai 55 ai 65 minuti.



**10** Fate freddare nello stampo, quindi su di una griglia per 2 ore.



**11** Coprite con la pellicola trasparente e riponete in frigorifero per almeno 6 ore prima di decorare e servire.

Una volta ben fredda, cospargete di zucchero a velo.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Posso sostituire le noci con le nocciole?**

Sì certo che puoi, verrà buona lo stesso!

**La ricotta deve essere fresca?**

Fresca sì, ma non molto acquosa.

**Mi è avanzata della ricotta, quale altro dolce posso fare?**

Prova il [dolce profumato alla ricotta](#) e il [plumcake alla ricotta](#)

