

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata al cioccolato con ricotta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



### PER LA PASTA FROLLA

300 g di farina  
120 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente  
120 g di zucchero  
2 uova  
1 pizzico di sale  
50 g di cacao in polvere.

### PER IL RIPIENO

500 g di ricotta  
100 g di cioccolato fondente a scaglie  
3 cucchiai zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Per il ripieno: mettere in una ciotola gli ingredienti per il ripieno e mescolare amalgamando bene lo zucchero con la ricotta e il cioccolato tenete il ripieno da parte.

Per la pasta frolla: impastare sopra una spianatoia il burro con lo zucchero, aggiungete gli altri ingredienti ricordandosi di setacciare la farina e il cacao e impastare fino ad avere una pasta liscia ed omogenea, fate riposare in frigo per un'ora.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta frolla su carta oleata trasferitela in uno stampo per crostate e versateci il ripieno e con la pasta rimasta formate delle strisce che mettetele sopra il ripieno.

Infornate a 170°C per 25 minuti.

**2**