

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA FROLLA



PER LA PASTA FROLLA

500 g di farina
250 g di burro ammorbidito
225 g di zucchero
3 uova
la scorza grattugiata di 1 limone
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

400 g di ricotta
200 g di zucchero
100 g di gocce di cioccolato
1 uovo
un tuorlo.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla.



2 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti.

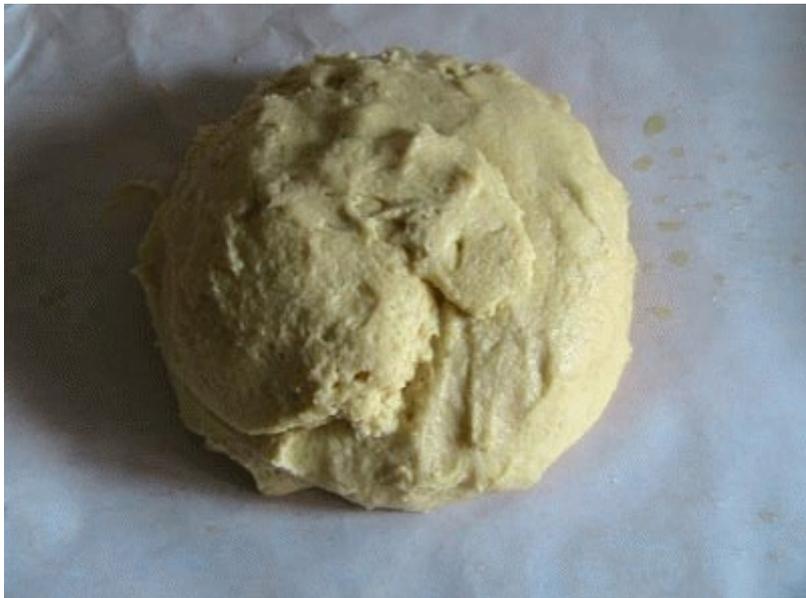


3 Impastare il tutto formando un impasto omogeneo.

Formate una palla.



- 4 Avvolgetela in carta da forno leggermente oleata e fatela riposare nel frigorifero almeno 1 ora.



- 5 Con l'aiuto di un mattarello stendetela pasta frolla.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e rivestitela con la pasta frolla (tenetene un poco da parte per la decorazione).

Preparate il ripieno.



6 Mescolare con le fruste elettriche la ricotta, lo zucchero, l'uovo ed il tuorlo, quando il composto è amalgamato aggiungete le gocce di cioccolato.

Versate il composto sopra la pasta frolla.

Con la pasta frolla rimasta ricavate delle strisce e decorate la superficie della crostata.

Infornate a 180°C per 40 minuti.

