

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema ricca di ricotta e gianduiotti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr
BURRO 200 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
TUORLO D'UOVO 1
SCORZA DI LIMONE 1
VANIGLIA 1 bacca
SALE 1 pizzico

PER LA CREMA

UOVA 2
FARINA 00 30 gr
ZUCCHERO 70 gr
RICOTTA fresca - 400 gr
UVETTA facoltativa - 1 presa
GIANDUIOTTI 20
CANNELLA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla impastando velocemente tutti gli ingredienti. Formate la palla e mettetela a riposare in frigorifero.



- 2 Nel frattempo mettete in ammollo l'uvetta, se la usate, in acqua calda o nel rum. Quando è morbida asciugatela e infarinatela nei 30 g di farina.

Sbattete le uova con lo zucchero fino a renderle spumose e bianche.



3 Aggiungete la ricotta e la cannella.



4 Continuare a lavorare con la frusta.



5 Ottenuta una crema aggiungete con un cucchiaino di legno l'uvetta infarinata e i gianduotti spezzettati in modo grossolano.

Foderate uno stampo da 24 cm con la frolla, tenendone da parte un po' per le strisce di decorazione.

Mettete la crema, le strisce ed infornate per 35 minuti a 170°C.



6 Eccola pronta per essere affettata.

