

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con ricotta al cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER LA PASTA FROLLA

500 g di farina  
250 g di burro  
200 g di zucchero  
2 uova  
2 bustine di vanillina  
un pizzico di sale.

### PER LA FARCIA

500 g di ricotta freschissima  
200 g zucchero a velo  
2 cucchiai di cacao zuccherato in polvere  
100 g di gocce di cioccolato.

## PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la vanillina ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Preparate il ripieno: montare con le fruste elettriche la ricotta con lo zucchero, il cacao e le gocce di cioccolato.



**2** Dividete la pasta frolla in due parti e, con l'aiuto di un mattarello, stendetele.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e bucherellate la base con una forchetta.



3 Farcite con il composto di ricotta e cacao.



4 Ricoprite con il secondo disco di pasta frolla.

Bucherellate la superficie.



**5** Infornate in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

Fate intempiare e sfornate.



**6** Spolverizzate con lo zucchero a velo.

