

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mandorle e ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questa **crostata di mandorle e ricotta** è davvero squisita. Pochi ingredienti, ma di alta qualità, danno vita ad un mix di sapori davvero speciale, che renderà la vostra pausa o coccola dolce indimenticabile. Provate la nostra ricetta e se amate i dolci con la ricotta non perdetevi quest'altra [crostata alla ricotta](#).

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 500 gr
RICOTTA DI PECORA 400 gr
ZUCCHERO 200 gr
MANDORLE 200 gr
AROMA ALLA MANDORLA AMARA 1
goccia
UOVA 3
PANNA FRESCA 200 gr
ARANCE 1
PINOLI 100 gr

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa torta.



2 Sminuzzate le mandorle.

Prendete le uova, unitevi lo zucchero mescolato alla ricotta, la polvere di mandorle, la panna, la buccia d'arancia grattugiata ed infine i pinoli.



3 Imburrate un ruoto, foderatelo con un po' più della metà della pasta, versatevi il ripieno e con la rimanente pasta formate delle strisce che disporrete poi a croce su di esso.



4 Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 45 minuti.