

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crostata di ricotta è un croccante guscio di pasta frolla che racchiude una farcia di ricotta arricchita di canditi, uvetta e pinoli. Un dolce delizioso e profumato, perfetto per chiudere un pranzo importante ...

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr  
BURRO 125 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 1  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 pizzico

## PER LA FARCIA

RICOTTA 500 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
UOVA 1  
UVETTA SULTANINA 100 gr  
PINOLI 25 gr  
CANDITI 50 gr  
SCORZA DI LIMONE grattugiata  
(facoltativa) -

# PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare uno stampo da crostata di 24 cm di diametro ben imburrito.



- 2 Setacciate la ricotta ed unitevi gli ingredienti per il ripieno amalgamandoli alla ricotta.





**3** Trasferite la farcia nella base di frolla, ritagliando il bordo di frolla in eccesso.



- 4 Stendete i ritaglia con un mattarello e ricavateci delle strisce che disporrete in modo regolare sopra alla farcia, così da formare la decorazione della crostata.



- 5 Infornate a 180°C per circa 40 minuti.

Il dolce sarà pronto quando si sarà formata una bella crosticina croccante sulla superficie.

