

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata di ricotta spumosa con cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER LA FROLLA

500 g di farina 00  
130 g di zucchero  
120 g di burro  
2 uova intere  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
1 bustina di vanillina  
scorza grattugiata del limone  
poco latte.

### PER IL RIPIENO

650 g di ricotta fresca e asciutta  
4 uova  
un pò di scorza di limone grattata  
180 g di zucchero  
1 pugno di gocce di cioccolato.

# PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: sulla spianatoia mettete la farina ed al centro gli altri ingredienti.



2 Impastare fino ad avere una pasta liscia e fate riposare in frigo per 30 minuti.



3 Per il ripieno: nella planetaria montare gli albumi con un pizzico di sale.



- 4 In una ciotola mettete la ricotta, i tuorli delle uova, la scorza grattata del limone e lo zucchero.



- 5 Mescolare per bene.



6 Unite le gocce di cioccolato.



7 Unite anche gli albumi e mescolare delicatamente.





8 Stendete con il mattarello 2/3 della frolla.



9 Trasferite in uno stampo per crostate da 22 cm circa foderata di carta forno.



10 Versate la crema alla ricotta nella frolla.



11 Con la frolla rimasta formate delle strisce e decorate la crostata.



12 Infornate a 200°C per 1 ora.

Cospargete con zucchero a velo.

