

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata di ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta della crostata di ricotta, un dolce della tradizione italiana con un guscio di pasta frolla e un ripieno di ricotta dolce e vellutata. Facile da preparare e perfetto per ogni momento della giornata.

### INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

UOVO grande - 1  
FARINA 300 gr  
BURRO 130 gr  
ZUCCHERO 120 gr

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA 500 gr  
GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr  
UOVO 1  
ZUCCHERO 130 gr

## COME FARE LA CROSTATA DI RICOTTA

- 1 Per preparare la crostata con crema di ricotta e cioccolato per prima cosa dedicati alla realizzazione della pasta frolla: in una ciotola metti il burro a pezzetti, l'uovo e lo

zucchero, mescola gli ingredienti in modo grossolano e poi aggiungi tutta la farina.





**2** Mescola con una frusta a mano o con un cucchiaio e, quando gli ingredienti inizieranno a compattarsi, impasta la pasta frolla direttamente con le mani.

Quando avrai ottenuto un panetto elastico, mettilo nella pellicola o in una bustina per

alimenti, appiattiscilo con la mano in modo da trovarlo pronto da stendere, e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti.





**3** Metti la ricotta in una ciotola, aggiungi lo zucchero, l'uovo e mescola con una frusta a mano o un cucchiaio. Unisci le gocce di cioccolato alla crema di ricotta e mescola.







4 Riprendi la pasta frolla, togline un pezzo per le strisce di rifinitura e su un piano infarinato stendila con l'aiuto di un mattarello.

Metti la base di frolla nella tortiera precedentemente imburrata e infarinata, con la mano



comprimi il fondo, sistema i bordi e se necessario toglì l'eccesso.





**5** Riempi la frolla con la crema di ricotta e cioccolato, rifinisci la crosta con le strisce e cuocila in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Sforna la crostata alla ricotta e lasciala raffreddare completamente prima di sformarla.



## CROSTATA DI RICOTTA: LA RICETTA TRADIZIONALE PER UN DOLCE

La crostata di ricotta è uno dei dolci più amati della tradizione italiana, grazie alla sua  
semplicità e al sapore delicato

SOFFICE E CREMOSO

. Preparata con una base di [pasta frolla](#) friabile e un ripieno morbido a base di ricotta, questa [crostata](#) è ideale per ogni occasione: dalla colazione alla merenda, fino al [dessert](#) dopo cena. Il ripieno cremoso di ricotta, aromatizzato con limone o vaniglia, si sposa perfettamente con la croccantezza della frolla, creando un equilibrio di sapori e consistenze davvero irresistibile

## COME CONSERVARE LA CROSTATA DI RICOTTA

La crostata di ricotta può essere conservata in frigorifero per 3-4 giorni, chiusa in un contenitore ermetico o coperta con pellicola trasparente per preservarne la freschezza e la morbidezza. Prima di servirla, puoi lasciarla a temperatura ambiente per qualche minuto per gustarla al meglio. Se preferisci, puoi anche congelare la crostata: avvolgila accuratamente in pellicola trasparente e riponila in un sacchetto per alimenti, quindi scongelala in frigorifero al momento del bisogno.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare la ricotta avanzata in altre preparazioni: prova la nelle [polpette al sugo](#) per rendere l'impasto morbidissimo al morso, oppure in uno sfizioso piatto di [pasta con le zucchine](#)! Sai che con la ricotta puoi farci anche degli [gnocchi speciali](#) alternativi agli [gnocchi di patate](#)?

Con la pasta frolla avanzata potresti preparare dei piccoli [biscotti](#) per la merenda.