

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata ricotta e cioccolato con nocciole

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

NOCCIOLE poche -

PER LA FARCIA

CIOCCOLATO CON NOCCIOLE INTERE

100 gr

LATTE 500 ml

RICOTTA 200 gr

FARINA 3 cucchiari da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

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

Con il mattarello stendete 3/4 della pasta frolla frolla, rivestite uno stampo per crostate da 24 cm foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 15 minuti.

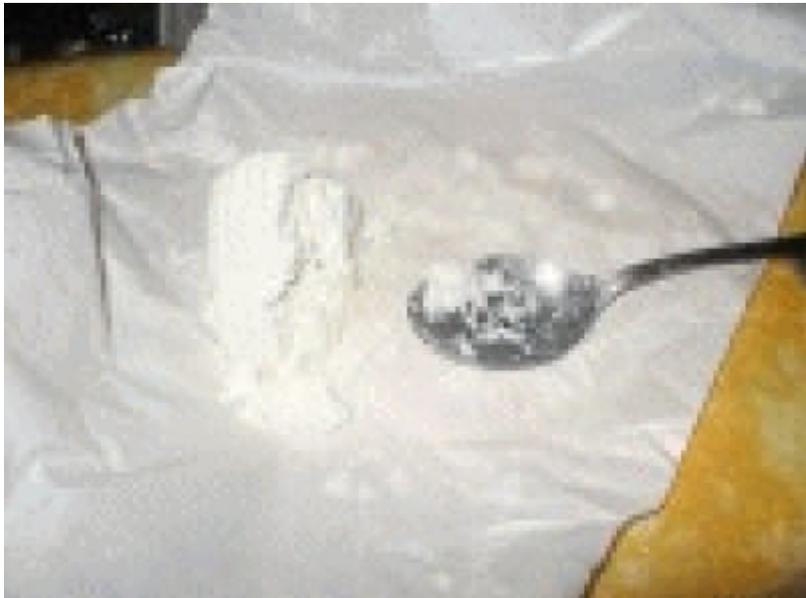
Nel mixer frullare la pasta frolla rimasta con le nocciole fino ad ottenere una granella.



2 In una casseruola scaldare il latte ed unitelo alla farina poco per volta stando attenti a non formare grumi, unite anche lo zucchero.



3 Unite la ricotta e mescolare.



4 Frullare il cioccolato.



5 Unite al latte.



6 Trasferite sul fuoco e fae addensare.



7 Versate la crema sulla crostata e livellate con un cucchiaio.



8 Ricoprite con la granella di pasta frolla e nocciole.



9 Infornate altri 15 minuti a 180°C.

