

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine alla ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA FROLLA

FARINA 00 400 gr
BURRO 200 gr
ZUCCHERO A VELO 160 gr
TUORLO D'UOVO 3
SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1
SALE 1 pizzico

PER LA CREMA PASTICCERA CON RICOTTA

LATTE 500 ml
TUORLO D'UOVO 4
ZUCCHERO 150 gr
FARINA 50 gr
SCORZA DI LIMONE grattugiata (oppure
aroma a piacere) - 1
RICOTTA 250 gr
UVETTA SULTANINA oppure gocce di
cioccolato -

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina, il sale e il burro freddo da frigorifero e tagliato a pezzetti nel mixer e azionare fino a che non otterremo un composto sabbioso.

Se non avete il mixer (come me..) mettete gli ingredienti in una ciotola e iniziate a stropicciare il tutto con la punta delle dita fino ad ottenere delle briciole.

Versare il composto su una spianatoia, fare la fontana e versare al centro i tuorli appena sbattuti, lo zucchero e la buccia di limone.

Amalgamare velocemente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia, formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e mettere a riposare in frigorifero per circa un'ora.



2 Stendere la pasta frolla con un mattarello, e qui vedete voi se volete realizzare un'unica crostata dal diametro di 25/27 cm oppure delle piccole crostatine.
Con questo quantitativo di pasta ne usciranno circa 6/7 dal diametro di 10 cm.
Fate riposare gli stampini rivestiti con la frolla in frigo per circa un'ora.

Preparazione della crema

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e poi il latte a filo e la buccia di limone.

Far addensare sul fuoco, togliere dalla fiamma e far raffreddare bene.

Incorporare la ricotta setacciata, l'uvetta e amalgamare bene.

Versare il composto negli stampini (probabilmente se fate le crostatine ve ne avanzerà un po', in questo caso magnatevela a cucchiariate!!) e infornare a 180°C per circa 30 minuti.

Una volta pronte potete spolverizzarle con zucchero a velo.



3 Vi consiglio di conservarle in frigorifero e di gustarle fredde, il giorno dopo sono ancora più buone!!

