

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce profumato alla ricotta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 500 gr  
RICOTTA DI PECORA 300 gr  
UVETTA 150 gr  
MENTA 24 foglie  
UOVA 4  
ZUCCHERO 200 gr

## PREPARAZIONE

**1** Sbattete i tuorli con lo zucchero.



**2** Unitevi la ricotta passata al setaccio.



**3** Aggiungete l'uvetta ammollata e strizzata e la menta a filini.

A parte montate gli albumi ed uniteli delicatamente al composto.



4 Stendete la pasta frolla e foderate con questa uno stampo per crostate da 26 cm di diametro.

Versate sulla base di frolla la crema appena preparata e trasferite il tutto in forno a 180°C per circa 40 minuti.

