

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pianella di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di ricotta di mucca
4 cucchiaini di farina
5 cucchiaini di zucchero
3 uova
la buccia grattugiata di un'arancia
poco limoncello
poca cannella
un pizzico di noce moscata
una manciata di uvetta
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete in ammollate l'uvetta in un bicchiere di acqua tiepida.



2 In una ciotola mettete la ricotta.



3 Unite lo zucchero e mescolare con le fruste elettriche fino ad avere una crema liscia e omogenea.



4 Aggiungete la cannella, la noce moscata, la buccia dell'arancia ed il limoncello.

Aggiungete i tuorli, una alla volta e la farina, alla fine aggiungete anche l'uvetta.



5 Montare a neve gli albumi delle uova con un pizzico di sale.



6 Unite gli albumi al composto di ricotta e mescolare energeticamente.



7 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24-26 cm e versateci il composto.



8 Coprite con un foglio di alluminio ed infornate a 180°C per 50 minuti.



9 Togliete il foglio di alluminio e proseguite la cottura per 15-20 minuti.



10

