

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

