

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbrisolona alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

300g di farina
100g di burro
1 uovo
5 cucchiaini di zucchero
1 bustina di lievito per dolci.

PER IL RIPIENO

350g di ricotta di pecora o mucca
2 cucchiaini di zucchero
1 bicchierino di limoncello
cioccolata fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una ciotola la farina lo zucchero l'uovo il burro freddo a pezzetti e il lievito, amalgamare con le mani tutti gli ingredienti facendo in modo che rimangono polvere, in un'altra ciotola amalgamare la ricotta con lo zucchero il limoncello e il cioccolato

fondente a pezzetti.

- 2 In una teglia imburrata mettere meta' del composto farinoso facendolo aderire con le mani, aggiungere la crema di ricotta e sopra l'altra meta' della pasta, mette in forno caldo a 180° per circa 1/2 ora. E' buonissima.