

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di ricotta morbida
un bicchierino di latte se la ricotta fosse asciutta
300 g di zucchero
300 g di farina
una bustina di lievito per torte
3 uova
una manciata di uvetta
una manciata di gocce di cioccolato oppure due quadrotti tritati grossolanamente
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mentre il forno si scalda, si lava l'uvetta che andrà poi asciugata e infarinata e, se non si dispone di gocce, si trita il cioccolato.

Dopo aver sbattuto la ricotta con lo zucchero (e il latte se fosse asciutta) si aggiunge la farina, il sale e il lievito quindi le uova. Per finire si aggiungono uvetta e cioccolato. Si versa in una teglia imburrata e infarinata e si cuoce in forno già caldo a 180° per 45 minuti. O più se una lama di coltello non ne esce asciutta.

Buona anche senza il cioccolato.