

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con ricotta e pinoli

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia confezionata
- 500 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 6 uova
- 40 g di pinoli.

## PREPARAZIONE



2 Mettete la ricotta in una ciotola.



3 Unite lo zucchero ed amalgamate leggermente.



4 Aggiungete le uova.



5 Mescolate bene con una frusta a mano.



**6** Rivestite una tortiera da 26 cm con della carta forno.

Stendete un disco di pasta sfoglia e mettetelo nella tortiera.



**7** Versate il composto nel guscio di pasta sfoglia.



8 Cospargete con i pinoli.



9 Rripiegate i bordi eccedenti sulla torta.





10 Infornate a 210°C per 30 minuti circa.

