

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Torta di ricotta: ricca, cremosa, dolce e profumata... Arricchita con il cedro candito, l'uvetta, le mandorle, la scorza d'arancia ed un po' di rum o maraschino è davvero goduriosa! E il guscio di frolla? Vi ho parlato del guscio di frolla croccante e friabile, dal gusto burroso? Cosa aspettate a prepararla? Tutti in cucina!

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 200 gr

TUORLO D'UOVO 2

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

RICOTTA DI PECORA 500 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 5

ALBUME 1

ARANCE scorza grattugiata - 1

CEDRO CANDITO 50 gr

UVETTA 100 gr

MARASCHINO oppure Rum - 1 cucchiaio

da tavola

MANDORLE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate, innanzitutto la frolla che avrà bisogno di circa 30 minuti di riposo in frigorifero.

Impastate gli ingredienti indicati per la frolla fino a quando il burro sarà stato completamente assorbito dal composto.



- 2 Formate una palla, avvolgetela con della pellicola e riponetela in frigorifero.



- 3 Setacciate la ricotta facendola ricadere in una ciotola piuttosto capiente.



- 4 Unite alla ricotta lo zucchero, i canditi, un pizzico di sale e le uova continuando a montare il composto con un movimento dal basso verso l'alto.





5 Aromatizzate il composto con la scorza d'arancia ed il Rum.



- 6 A questo punto incorporate nella farcia di ricotta anche l'uvetta e le mandorle tritate, amalgamate gli ingredienti sempre con un movimento dal basso verso l'alto.



- 7 Imburrate uno stampo con cerniera dai bordi alti e foderatelo con la pasta frolla, bucate lo strato di frolla con i rebbi di una forchetta sia sui bordi che sul fondo dello stampo.



8 Versate la farcia di ricotta nello stampo ed infornate il tutto a 180°C per 45 minuti circa.



9 Sfornate il dolce e lasciatelo riposare per 5 minuti, quindi togliete la cerniera dallo stampo ed estraete la torta.

Spolverate il dolce con abbondante zucchero a velo.



NOTE