

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta allo zafferano e agrumi

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di ricotta
250 g di zucchero
250 g di farina
3 uova
scorza di 1 arancia grattugiata
scorza di 1 limone grattugiata
2 bustine di vanillina
4 bustine di zafferano
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale.

Granella di zucchero
zucchero a velo
cacao per decorare

PREPARAZIONE

1 Setacciate la ricotta in una ciotola.

Unite lo zucchero e lo zafferano e mescolate con le fruste elettriche fino a formare una crema liscia.

Setacciate la farina con il lievito e la vanillina e unirla al composto.

Aggiungete i tre tuorli (leggermente sbattuti), la scorza di arancia e di limone e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

A parte montare gli albumi con un pizzico di sale finchè non saranno ben fermi, incorporateli all'impasto piuttosto velocemente in modo che non si smontino.

Imburrate ed infarina una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto, cospargete la superficie con la granella e cuocete in forno a 180°C per 45 minuti.



2 Lasciatela raffreddare e poi decoratela con lo zucchero a velo e il cacao.

