

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta (senza farina)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta di ricotta (senza farina)

INGREDIENTI

RICOTTA 400 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 4
FECOLA DI PATATE 40 gr
ARANCIA scorza più succo - 1
ZUCCHERO A VELO
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta di ricotta (senza farina) iniziate dividendo i tuorli dagli albumi, montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e tenete da parte.

- 2 Amalgamate con l'aiuto delle fruste elettriche i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, unite quindi la ricotta setacciata la fecola sempre setacciata la scorza dell'arancia e metà del suo succo. Mescolate bene il tutto.
- 3 Aggiungete in ultimo gli albumi montati a neve, con movimenti dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4 Versate l'impasto in uno stampo da 20 cm di diametro rivestito di carta forno, lasciando i bordi un pò più alti in modo da facilitarne l'estrazione. Ponete il tutto in forno preriscaldato a 200C° statico per 40 minuti. Nel caso la torta si scurisse troppo copritela con un foglio di alluminio.
- 5 A fine cottura lasciate raffreddare bene la torta prima di manipolarla in modo che si compatti adeguatamente. Spolverizzatela di zucchero a velo e servite.