

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### PREPARAZIONE

**1** Passate al setaccio 800 g di ricotta e lavorandola con una spatola di legno, incorporatevi 500g di zucchero, un pizzico di vaniglia, 100 g di frutta candita, anch'essa ridotta a piccoli dadi, il tutto inumidito con qualche goccia di liquore dolce.

Rivestite una tortiera a bordi non bassi con carta bianca impermeabile, alla quale farete aderire, utilizzando della gelatina di frutta, fette sottili di Pan di Spagna.

Versate nella parte cava la crema di ricotta, livellandola bene, e chiudete con un'altra fetta di Pan di Spagna.

Ponete la tortiera in frigo per qualche ora, poi, su un disco bianco di cartone (quello usato nella pasticceria) di dimensioni adeguate, capovolgete la torta, che sarà così pronta per

essere guarnita.

Rivestitela intanto con una glassa al pistacchio, e con frutta candita e zuccata a strisce sottili.