

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sbriciolina con ricotta ed amaretti

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA FROLLA

300 g di farina 00

100 g di zucchero

100 g di burro a pezzetti

1 uovo grande

10 g di lievito per dolci

1 pizzico di sale

la buccia grattugiata di 1 limone biologico.

PER IL RIPIENO

250 g di ricotta

100 g di amaretti sbriciolati

grossolanamente

50 g di zucchero

1 uovo.

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Mettete tutti gli ingredienti della frolla in una ciotola.



3 Impastare velocemente, fino ad ottenere un impasto che si sgretola.



- 4 Mettere 3/4 circa di questo impasto sul fondo di una tortiera da 24 cm di diametro foderata di carta forno appiattendolo bene sul fondo con le dita.



- 5 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti del ripieno.



6 Mescolare bene.



7 Versare il ripieno nella tortiera e ricoprite con le briciole di frolla rimaste.

Vanno sparse, ma il ripieno non viene del tutto coperto.



8 Cuocendo la pasta si gonfierà e tutti i pezzetti si attaccheranno.



9 Infornare a 180°C per circa 40-45 minuti.



10 Aspettate un pò prima di sformarla, quindi sollevarla con la carta forno delicatamente, appoggiarla su un vassoio e spolverare di zucchero a velo.



