

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla marmellata e ricotta cremosa

di: *Barbara Benetti*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso



La crostata alla marmellata e ricotta cremosa è un [dolce](#) fatto in casa semplice e goloso, perfetto per la colazione e la merenda di grandi e piccini. Questa ricetta si ispira alla tradizionale [crostata alla crema](#), con la differenza che qui non realizzeremo una tipica [crema pasticcera](#) ma una crema più espressa a base di ricotta che garantirà la giusta cremosità. Una [pasta frolla](#) senza riposo renderà ancora più veloce la preparazione e in poco tempo porterete in tavola una torta deliziosa!

Venite a scoprire quali altre ricette con la ricotta potete fare a casa:

[Crostata di ricotta](#)

[Crostata di ricotta e mandorle](#)

INGREDIENTI PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

VANIGLIA

SALE 1 pizzico

BURRO freddo - 90 gr

UOVO grande - 1

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA 200 gr

UOVO grande - 1

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaio da tavola

MARMELLATA DI ARANCIA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la crostata alla marmellata e ricotta cremosa per prima cosa preparate la frolla, versate in una ciotola, la farina, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e la vaniglia, mescolate gli ingredienti secchi con una forchetta ed aggiungete il burro freddo di frigorifero tagliato a piccoli pezzi, impastate fino otterrete un composto sabbioso. Solo ora unite l'uovo e continuate ad impastare fino ad ottenere la classica consistenza compatta della pasta frolla. Trasferite la pasta frolla tra due fogli di carta forno appiattitela con le mani e poi stendetela con il mattarello dello spessore di mezzo centimetro, riponetela in frigorifero per mezz'ora.





2 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e adagiatela sullo stampo per crostate, eliminate

la frolla in eccesso e ristendetela vi servirà poi per le strisce di decorazione. Stendete sul fondo della pasta frolla della marmellata di arance e mettete in frigo per 5 minuti.



- 3 Nel frattempo versate la ricotta in una ciotola, aggiungete l'uovo e lo zucchero a velo e mescolate bene fino ad ottenere una crema liscia.



- 4 Riprendete la teglia dal frigo versate sopra alla marmellata la crema alla ricotta e livellatela. Con la pasta frolla rimasta create le strisce di decorazione e adagiatela sopra alla crema di ricotta



- 5 Accendete il forno statico a 180° e quando sarà caldo infornate e fate cuocere la Crostata alla marmellata e ricotta cremosa per 30 minuti, quando sarà cotta sfornatela e fatela raffreddare. Quando sarà fredda conservatela in frigorifero.