

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema ricotta e mele



Quando la voglia di un dolce facile ma goloso vi coglie all'improvviso, provate a fare la ricetta di questa **crostata con crema ricotta e mele**, è in assoluto la ricetta che fa per voi! Il guscio croccante e friabile di frolla il ripieno cremoso della ricotta e le mele fanno tra loro un connubio di sapori e consistenze incredibili! Provate questa ricetta golosa e se amate i dolci con la frutta, vi proponiamo anche la crostata con le [arance](#)! Scopri le migliori [ricette con le mele](#).

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO freddo - 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO 1

SALE 1 pizzico

PER LA CREMA

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 130 gr

MAIZENA 40 gr

TUORLI 4

SCORZA DI LIMONE 1

STECCA DI VANIGLIA facoltativa - 1

PER LA FARCIA

CREMA PASTICCERA 250 gr

RICOTTA 250 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate la pasta frolla: versate la farina sul piano da lavoro, allargate leggermente, al centro mettete lo zucchero e il burro freddo tagliato a dadini e iniziate a

lavorare.





- 2** Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto sbriciolato, successivamente unite all'impasto le uova, un pizzico di sale, sbattete leggermente con i rebbi di una forchetta, continuate a impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

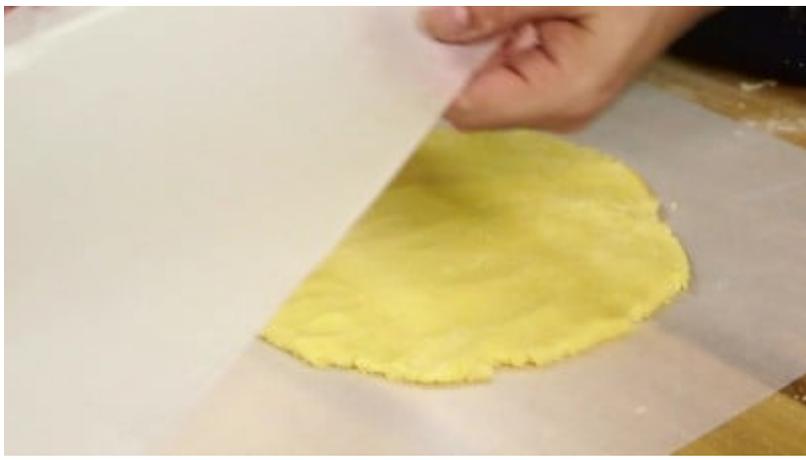
Naturalmente per la preparazione della pasta frolla se avete a disposizione una planetaria utilizzatela.





- 3** Stendete la pasta frolla con le mani su un foglio di carta forno, coprite con un'altro foglio di carta da forno, assottigliate la pasta con l'aiuto di un mattarello e fatela riposare in frigorifero per almeno un'ora.





- 4 Mentre la pasta frolla è in frigorifero, preparate la crema: aggiungete in una casseruola il latte, accendete il fuoco e aromatizzate con la scorza di limone, se volete potete aromatizzare aggiungendo anche, o soltanto, una bacca di vaniglia.





- 5** Separate i tuorli delle uova dalle chiare e versate i tuorli d'uovo in una ciotola assieme allo zucchero e sbattete. Aggiungete al composto l'amido di mais (Maizena) e mescolate affinché sia tutto ben amalgamato.





6 Quando il latte ha quasi raggiunto il bollire, togliete la scorza di limone e l'eventuale bacca di vaniglia e aggiungete il composto di uovo appena preparato, continuate a mescolare fino a quando la crema si sarà addensata.





7 A questo punto trasferitela in una ciotola e lasciatela raffreddare, copritela con della pellicola messa direttamente a contatto sulla superficie.





8 Quando la crema si sarà raffreddata, prendete la ricotta e unitela alla crema, mescolate fino a quando sarà tutto ben incorporato e amalgamato formando un unico composto.





9 E' giunto il momento di preparare le mele. Tagliatele a metà, sbucciatele, privatele del torsolo e affettatele a fettine.



10 Togliete la pasta frolla dal frigo e stendetela in uno stampo (quello che preferite) e bucherellate il fondo con una forchetta.



- 11 Versate sopra alla base di pasta frolla, il composto di crema e ricotta e aggiungete le fettine di mele disposte a vostro piacere.



12 Infornate per 30 minuti a 190°C.

Sfornate e lasciate raffreddare bene. Spolverizzate con dello zucchero a velo. Servite quando la crostata si sarà ben raffreddata per evitare di romperla.



CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservarla?

Puoi conservarla per tre quattro giorni.