

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con ricotta e amaretti



Pochi ingredienti di qualità possono assemblarsi tra loro e creare una grande armonia! La crostata con ricotta e amaretti è di semplice fattura ma ricca nel gusto. Il guscio friabile fatto con la frolla accoglie in sé una dolce crema di ricotta, e l'amaretto croccante crea un bel contrasto.

Provate questa ricetta e vedrete che successo! È una torta perfetta per essere accompagnata a un thé ma è anche l'ideale come dolce a fine pasto.

Se amate le ricette di crostate poi, ecco altre idee da non perdere:

[crostata di mele](#)

[crostata di marmellata](#)

[crostata alla nutella](#)

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 150 gr

UOVA 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

AMARETTI 100 gr

RICOTTA DI MUCCA 200 gr

UOVO 1

ZUCCHERO 50 gr

AROMA ALLA MANDORLA AMARA o

fialetta - 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

AMARETTI

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la crostata con ricotta e amaretti, per prima cosa preparate la pasta frolla, nella classica maniera: versate la farina a fontana sulla spianatoia. Allargatela leggermente e mettete al centro di essa il burro freddo tagliato a pezzi grossolani.

Con l'aiuto di un tarocco tagliuzzate il burro e incorporatelo alla farina. Allargate nuovamente il composto di farina e burro e unite al centro lo zucchero, il sale e l'uovo.

Impastate velocemente con le mani e aromatizzate con la scorza di limone e l'estratto di vaniglia. Formate un panetto, avvolgete la pasta in un foglio di pellicola trasparente quindi mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.









2 Prendete gli amaretti, frullateli insieme all'aroma di mandorla





- 3** Preparate a questo punto il ripieno: in un recipiente, con l'aiuto delle fruste elettriche, montate l'uovo con lo zucchero.





- 4 Lavorate bene la ricotta, in maniera tale da ridurla a crema. Unite la crema di ricotta al composto di uovo e zucchero e mescolando delicatamente amalgamate bene il tutto in maniera tale da ottenere un composto unico e omogeneo.

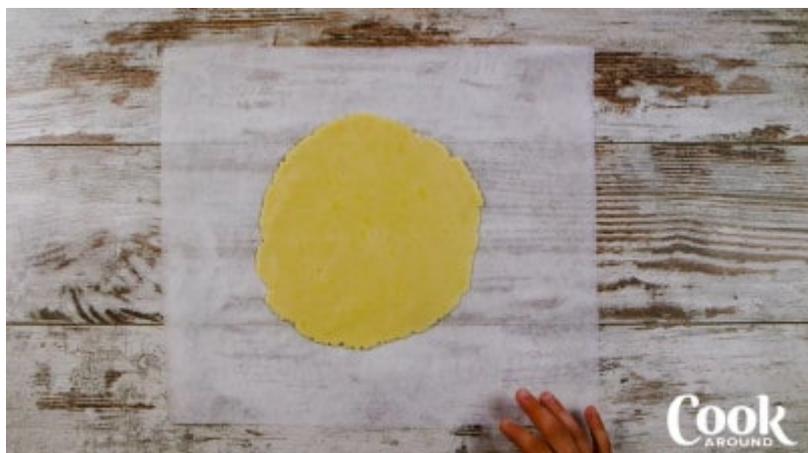
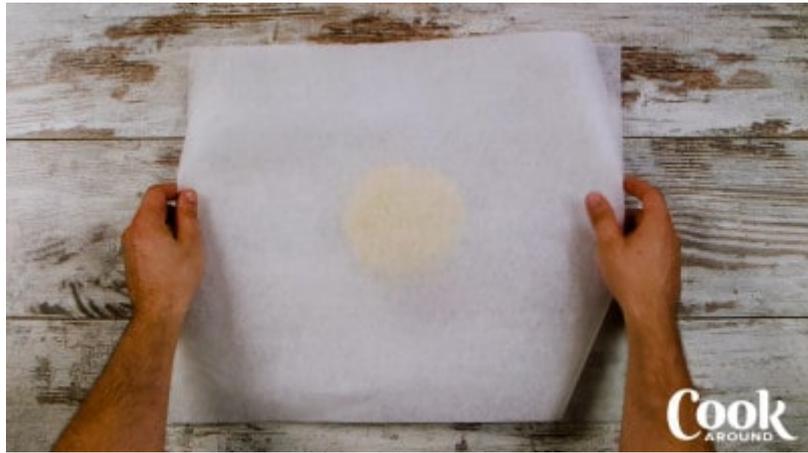
Aggiungete l'aroma di vaniglia e gli amaretti.







5 A questo punto non vi resta altro che comporre la torta. Stendete la pasta frolla divisa in due.



6 Coprite con il primo disco di pasta frolla, uno stampo da crostata, imburrato e infarinato,

dal diametro di 26 cm.

Con una forchetta bucherellate il fondo.

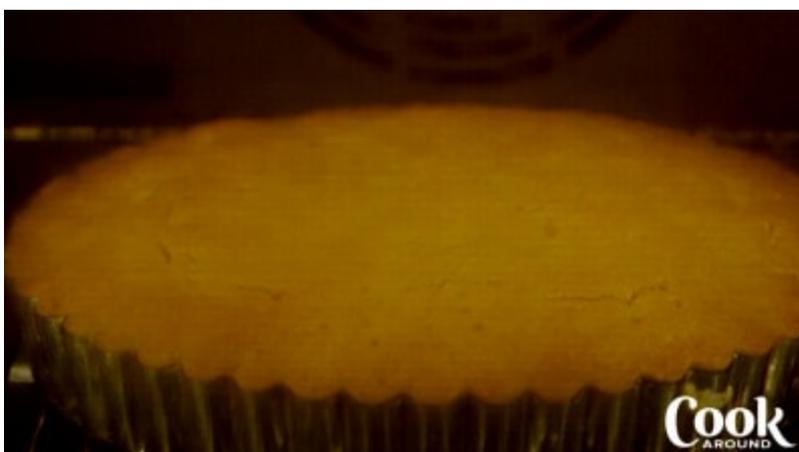
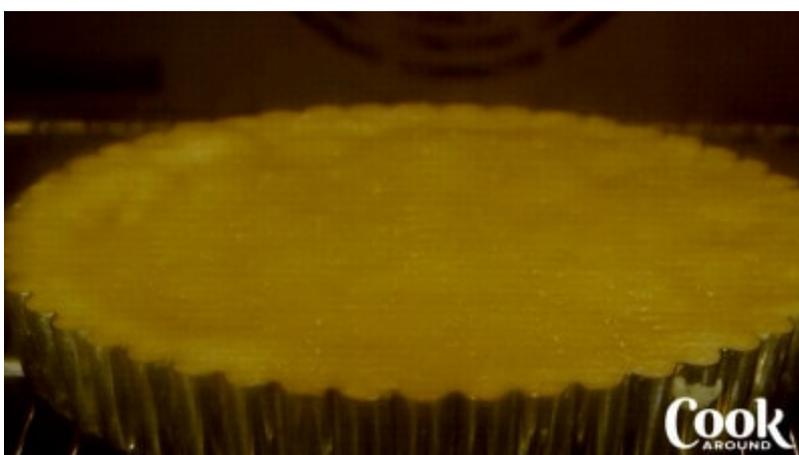
Versate sopra alla pasta frolla, il ripieno di ricotta e coprite con il secondo disco di pasta frolla.







- 7 Bucherellate allora anche la parte superiore, quindi trasferite la crostata in forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti.



- 8 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate la crostata con ricotta e amaretti, lasciatela raffreddare, quindi cospargetela con lo zucchero a velo e decorate con gli amaretti messi da parte in precedenza.

