

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta e canditi

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



La **crostata di ricotta e canditi** è proprio una crostata allegra, colorata ma anche assolutamente gustosa. Questa crostata è proprio figlia della produzione dolciaria della nostra tradizione, infatti nella farcia l'ingrediente principe è proprio la ricotta, latticino usato in molteplici preparazioni della pasticceria italiana come il cannolo e la cassata per esempio, ma ce ne sono mille altre.

Questa crostata alla ricotta è proprio buona ed è anche molto semplice da fare.

I canditi sono anch'essi un ingrediente molto utilizzato nella nostra tradizione dolciaria, insomma un dolce che rispecchia a pieno le nostre radici, in

più i suoi colori mettono proprio allegria ed è perfetta per un giorno di festa.

Se amate questo tipo di preparazioni vi diamo qui qualche altra ricetta di dolci con la ricotta

[dolcetti cocco e ricotta](#)

[bicchiere di ricotta e caffè](#)

[crema ricotta e arancia](#)

PER LA FROLLA

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 75 gr

UOVA 2

BURRO 75 gr

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

RICOTTA 400 gr

ZUCCHERO 5 cucchiaini da tavola

TUORLO D'UOVO 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

FRUTTA CANDITA 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 70 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare la crostata di ricotta e canditi dovrete partire dalla realizzazione della frolla, se avete una planetaria sarà tutto più semplice, altrimenti potete tranquillamente fare a mano e sarà comunque abbastanza semplice fare il tutto.

Riunite nella ciotola della planetaria o in un contenitore qualsiasi la farina, il burro e lo zucchero e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Aggiungete, successivamente, un pizzico di sale e le uova e fate lavorare nuovamente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Stendete la frolla tra due fogli di carta forno e fatela riposare in frigorifero per una mezz'oretta.

- 2 Nel frattempo preparate la farcia: amalgamate in un contenitore o sempre avvalendovi dell'aiuto della planetaria, la ricotta, lo zucchero, il tuorlo, la cannella e l'aroma vaniglia. Mescolate molto bene fino ad ottenere una crema liscia.

Aggiungete, solo successivamente, le gocce di cioccolato e i canditi e mescolate un altro po'.

- 3 Riprendete la pasta frolla, stendetela ancora e foderate uno stampo da crostate di 22 cm di diametro. Bucherellate il fondo della frolla e farcite con il composto a base di ricotta appena realizzato.

Infornate la crostata a 180°C per 40-45 minuti, quindi sfornatela e fatela freddare completamente.