

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatina ricotta e cannella

LUOGO: Europa / Italia



Se avete voglia di fare un dolce di semplice fattura ma tanto buono e soprattutto molto delicato e profumato, la **crostatina ricotta e cannella** è proprio ciò che fa al caso vostro. Il guscio di pasta frolla friabile racchiude in sé una deliziosa crema che è davvero irresistibile.

La ricotta delicata si sposa benissimo con la cannella che ha quel gusto pungente che si riconosce tra mille. Provate questa ricetta anche se non siete molto esperti di dolci e vedrete che successo! Una fetta non basterà di certo perché è molto golosa!

Qualora non vi piacesse la cannella ma amate i dolci alla ricotta potete non metterla e sostituirla con golose gocce di cioccolato o della semplice buccia di limone o di arancia grattugiata.

Buono, semplice e saporito questo dolce con la ricotta e la cannella conquisterà anche i palati più difficili! Con questa crostata di ricotta e cannella farete sicuramente colpo! Il suo profumo incredibile, il suo guscio friabile e leggero, la morbidezza del ripieno faranno venire l'acquolina già al primo morso.

Se amate poi questo genere di proposte ecco altre ricette di dolci imperdibili:

[crostata di mele](#)

[crostata di marmellata](#)

[crostata alla nutella](#)

[torta ricotta e pere](#)

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO 1

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER LA FARCIA

RICOTTA 450 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 60 gr

PANNA 100 ml

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della crostatina ricotta e cannella per prima cosa sbriciolate il burro freddo con la farina lo zucchero e la cannella.

Aggiungete l'uovo e formate un panetto omogeneo. Avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per almeno 30 minuti.

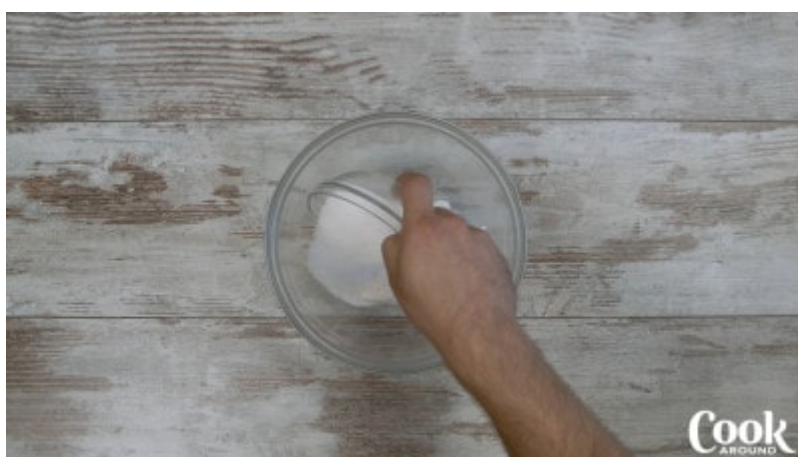






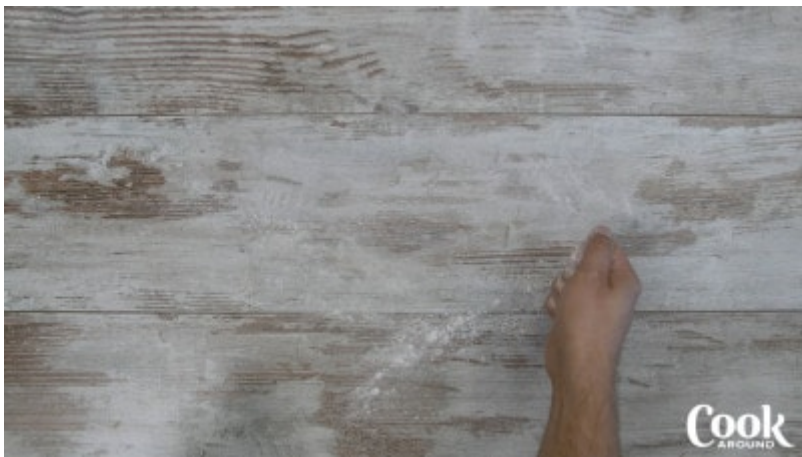
2

Amalgamate con le fruste elettriche la ricotta setacciata le 2 uova lo zucchero, quindi aggiungete e la panna.





3 Stendete la frolla dello spessore di circa 2 -3 mm.





4 Mettete in uno stampo da 18 cm bucherellate la base, a questo punto unite la crema alla ricotta.





5

Infornate a 200° per 40 minuti, poi coprite con la stagnola e proseguite altri 10 minuti.



6 Servite con zucchero a velo.



