

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatina ricotta e cannella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crostatina ricotta e cannella è davvero un dolce semplice, per gli amanti dell'aroma intenso della cannella. In questo caso la ricotta è l'ingrediente principe, quindi dovrete scegliere una ricotta di qualità.

Un dolce adatto a tutte le occasioni ma perfetto per delle merende golose magari in compagnia di qualche amica e una bella tazza di the caldo!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

PER LA FARCIA

RICOTTA 1 confezione Pascoli Italiani -
330 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

CANNELLA 1,5 cucchiaini da tè

PANNA 100 ml

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la pasta frolla: riunite sul piano di lavoro la farina, lo zucchero, il burro a pezzi, l'uovo ed un pizzico di sale.





2 Iniziate ad impastare aiutandovi con un tarocco e rompendo il burro in pezzi sempre più piccoli. Procedete, quindi, impastando con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.





- 3** Stendete la frolla formando un disco che avvolgerete nella carta forno e riporrete in frigorifero per circa 30 minuti.



- 4** Realizzate, quindi, la farcia: sbattete le uova in una ciotola piuttosto capiente, aggiungete la ricotta e la panna. Aiutatevi con delle fruste elettriche per amalgamare gli ingredienti. Infine aromatizzate il tutto con della cannella che potrete regolare in base anche ai vostri gusti.





- 5 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero ed utilizzatela per foderare uno stampo da 20 cm di diametro per crostate, possibilmente a fondo rimovibile. Togliete l'eccesso di pasta sui bordi.



6 Bucherellate il fondo di pasta frolla e farcite con la crema di ricotta. Infornate a 200°C per 40 minuti in forno statico.

Una volta sfornata, fate freddare il dolce, estraetelo dallo stampo e servitelo decorando la superficie a piacere con altra cannella.



