

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata con ricotta e pere

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



C'è qualcosa di magico nelle torte sbriciolate: un guscio di [frolla croccante](#) e irregolare che racchiude un ripieno morbido e cremoso. E quando il ripieno unisce la **delicatezza della ricotta** con la **dolcezza delle pere**, il risultato è pura poesia.

Questa ricetta è l'incontro perfetto tra la rusticità di una [Frolla sbriciolata](#) e l'eleganza di un grande classico della pasticceria come l'**abbinamento ricotta e pere**, che troviamo anche nella celebre [Torta ricotta e pere](#). È un dolce incredibilmente **facile e veloce**, che non richiede particolari abilità: più l'impasto è irregolare e "sbriciolato", migliore sarà il risultato. Una parente stretta della [Sbriciolata di mele](#)

, perfetta per ogni stagione.

INGREDIENTI PER LA FROLLA DELLA SBRICCIOLATA

FARINA 00 400 gr

BURRO FREDDO 120 gr

UOVA INTERE 2

ZUCCHERO 130 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI ½

bustine

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA VACCINA FRESCA 400 gr

PERE pesate pulite - 250 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVO INTERO 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE non
trattato - 1

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

COME SI FA LA SBRICCIOLATA CON RICOTTA E PERE

- 1** **Prepara la frolla sbriciolata.** In una ciotola capiente metti la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Aggiungi il burro freddo tagliato a cubetti e le uova. Lavora velocemente l'impasto con la punta delle dita fino a ottenere delle grosse briciole. Non devi formare un panetto compatto!





2 Crea la base. Prendi uno stampo a cerniera da 24 cm e fodera il fondo con la carta forno. Versa circa 2/3 del tuo impasto sbriciolato e usalo per creare la base della torta, compattandola leggermente con le mani per coprire tutto il fondo. Crea anche un piccolo bordino di un paio di centimetri sui lati. Metti da parte il resto delle briciole.





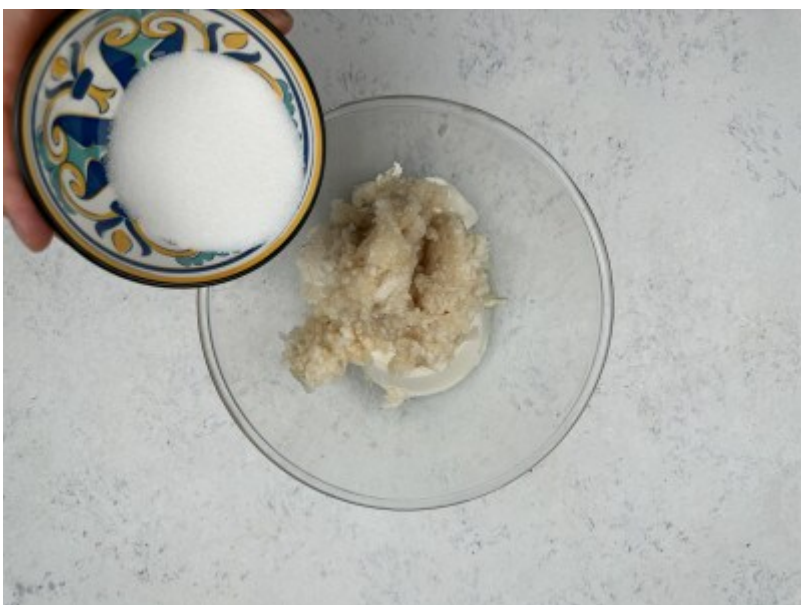
3 Prepara le pere. Sbuccia le pere, tagliale a pezzettoni e mettile nel mixer. Frulla per

pochissimi secondi (3-4 secondi bastano): devi ottenere una consistenza grossolana, con ancora qualche pezzetto, non una crema liscia.





- 4 Crea la crema.** In un'altra ciotola, lavora la ricotta ben scolata con lo zucchero, l'uovo e la scorza grattugiata del limone. Quando avrai ottenuto una crema liscia, aggiungi le pere frullate e mescola bene per amalgamare il tutto.





5 **Assembla e cuoci.** Versa la crema di ricotta e pere sulla base di frolla e livellala con una spatola. Copri tutta la superficie con le briciole di frolla che avevi tenuto da parte, distribuendole in modo uniforme. Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 45 minuti. La sbriciolata sarà pronta quando la superficie sarà bella dorata.

Raffreddamento e servizio. Una volta cotta, sformala e lasciala raffreddare completamente nella teglia prima di sformarla. Per un risultato perfetto, lasciala riposare in frigo per almeno un'ora. Poco prima di servirla, dai una bella spolverata di zucchero a velo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto delle briciole: Per ottenere un impasto perfettamente sbriciolato, usa il burro freddo di frigorifero e lavora gli ingredienti velocemente con la punta delle dita, giusto il tempo di formare delle grosse briciole. Non compattare troppo l'impasto.

Ripieno cremoso, non acquoso: Usa una ricotta di buona qualità, ben scolata dal suo siero. Lasciala in un colino in frigorifero per almeno un'ora prima di usarla, così perderà l'acqua in eccesso e il ripieno rimarrà cremoso e non umido.

Zero sprechi: Le bucce delle pere sono ricche di sapore. Se usi pere biologiche, puoi usarle per aromatizzare un tè o per preparare uno sciroppo veloce facendole bollire con acqua e zucchero.

COME SI CONSERVA LA SBRICCIOLATA RICOTTA E PERE

La sbriciolata con ricotta e pere si conserva benissimo in frigorifero, chiusa in un contenitore per torte, per 3-4 giorni.

Anzi, il giorno dopo è ancora più buona, perché i sapori si saranno amalgamati alla perfezione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se il mondo delle sbriciolate ti ha conquistato e ami le torte con la frutta, ecco altre ricette che devi provare:

[Sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#): Una versione super golosa, con un cuore cremoso che conquisterà tutti.

[Sbriciolata alle fragole](#): Un dolce fresco e primaverile, perfetto per una merenda all'aperto.

[Torta pere e cioccolato bianco](#): Un'altra torta soffice e deliziosa che celebra l'abbinamento pere e dolcezza.

[Sbriciolata con marmellata di prugne](#): Una variante facile e veloce, perfetta da preparare con la tua marmellata preferita.