

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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



Ci sono **ricette** che quando ne senti solo il **profumo**, ti riportano **indietro nel tempo**, a quando eri bambino e i tuoi sensi erano ancora puri e aperti alla scoperta. La **torta di ricotta della nonna** è uno di questi [dolci](#). Dalla tradizione toscana, oggi ti proponiamo una facile e genuina **torta di ricotta gustosa**, il cui ingrediente principale è della **saporitissima ricotta di pecora**, moto usata in questa regione e apprezzata per il suo **sentore deciso e carismatico**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in modo impeccabile una buonissima **torta di ricotta della nonna**.

Se ami cucinare torte, ecco per te alcune ricette che dovresti provare:

[Ciambella alla ricotta](#)

[Pan d'arancio](#)

[Torta mele e panna](#)

[Torta allo yogurt](#)

[Torta al cocco](#)

INGREDIENTI

RICOTTA DI PECORA 750 gr

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

UVETTA 80 gr

TUORLI 4

ALBUME 2

ARANCE solo la scorza - 2

RUM per ammolare l'uvetta -

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1

Riunite in una ciotola capiente la ricotta di pecora e lo zucchero e mescolate bene.





2 Aggiungete, quindi, la farina setacciata, i tuorli, il pizzico di sale, l'uvetta ammollata nel Rum e ben strizzata e la scorza d'arancia. Mescolate il tutto molto bene.





- 3** Montate, quindi, gli albumi a neve e incorporateli alla pastella appena realizzata. Aggiungetene prima una piccola parte che utilizzerete per ammorbidire la pastella, mescolando, quindi, senza troppa cura, poi il resto mescolando più delicatamente dal basso verso l'alto per conservarne la leggerezza.



- 4** Ora che la base della torta è pronta, non vi resta che trasferirla in uno stampo con bordi a cerniera di 24 cm di diametro. Abbiate cura di livellare la superficie aiutandoli con una spatola.





5 Ungi e infarina uno stampo da torta di 24 cm di diametro, versaci l'impasto della torta di ricotta e livellalo bene sia al centro che verso i bordi, usa una spatola per farlo, ma agisci in modo sempre molto delicato.





6 Quando il dolce sarà cotto, sfornalo e lascialo riposare qualche minuto nella teglia, poi apri la cerniera e posiziona la trota di ricotta su un piatto da portata. Lasciala raffreddare e, quando sarà a temperatura ambiente, spolverizzala di zucchero a velo. Servi a fette con

della crema al cioccolato come accompagnamento.



