

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ricotta e pere all'arancia

di: *Giorgio Raccuglia*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 65 min COSTO:
basso



La torta ricotta e pere all'arancia è un [dolce](#) davvero genuino che si prepara in pochissimi passaggi. La ricotta rende l'impasto molto leggero e sostituisce il burro, che si ritrova spesso nelle [torte](#). Gustatela a colazione o a merenda, come spuntino non troppo calorico ma, nutriente e ricco di gusto. Ottima anche per un dopo cena, magari da abbinare ad un bel vino liquoroso come la Malvasia oppure un passito di pantelleria.

Se amate questo connubio provate anche altre deliziose varianti:

[pere e ricotta](#)

[chantilly alle pere](#)

[crostatina ricotta e cannella](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

RICOTTA 350 gr

UOVA INTERE 3

PERE 500 gr

LIEVITO PER DOLCI 1

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta ricotta e pere all'arancia, in una ciotola mettete le uova intere, lo zucchero, e sbattete con una frusta a mano. In un'altra ciotola ammorbidite con le fruste elettriche la ricotta.





2 Quando la ricotta risulterà abbastanza cremosa, incorporatela alle uova. Continuate ad

amalgamare unendo la farina setacciata.





- 3 Versate quindi il lievito per dolci, la buccia d'arancia grattugiata e mescolate ancora. A questo punto pulite e sbucciate le pere.





- 4 Tagliate le pere a cubetti e mettete una pera da parte, servirà per la decorazione finale. Unite le pere a cubetti all'impasto e mescolate con l'aiuto di una spatola. Imburrate ed infarinate una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm.





5 Versate il composto nella tortiera e decorate con la pera messa precedentemente da

parte, tagliata a fette, decorate nel modo che più vi piace e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 65 minuti.



6 Servite la torta ricotta e pere all'arancia tiepida oppure fredda.

