

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake alla ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **55 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **cheesecake alla ricotta** è un dolce semplice, una torta al formaggio che ricorda le origini di questo dolce nella sua versione meno edulcorata. Senza troppi artifici culinari, metterete in tavola un dolce genuino e buono, soddisfacente e buono sia per una colazione sostanziosa che per una dolcissima merenda.

## PER LA BASE

NOCI tostate e macinate - 160 gr

## PER IL RIPIENO

RICOTTA asciutta - 750 gr

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 00 30 gr

UOVA 4

ESTRATTO DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

## DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 15 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il cheesecake, tostate per prima cosa le noci in una padella antiaderente.



- 2 Tritate le noci una volta tostate e freddate.





- 3 Foderate il fondo di uno stampo da 24 cm con cerniera e distribuite le noci tritate e mettete da parte.



- 4 Per il ripieno: in una planetaria dotata di gancio a foglia o in una ciotola con una frusta a mano lavorate la ricotta con lo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto omogeneo, circa 3 minuti.

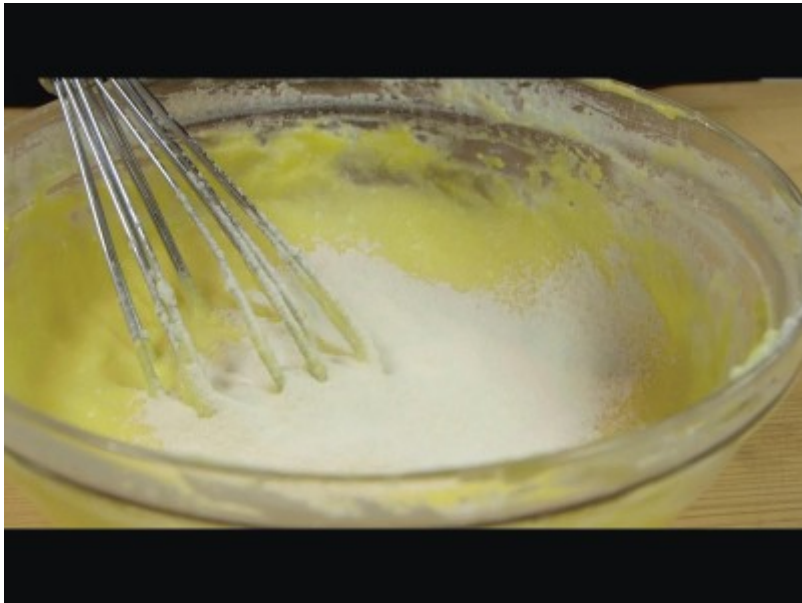


**5** Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando il composto dopo ciascuna aggiunta.

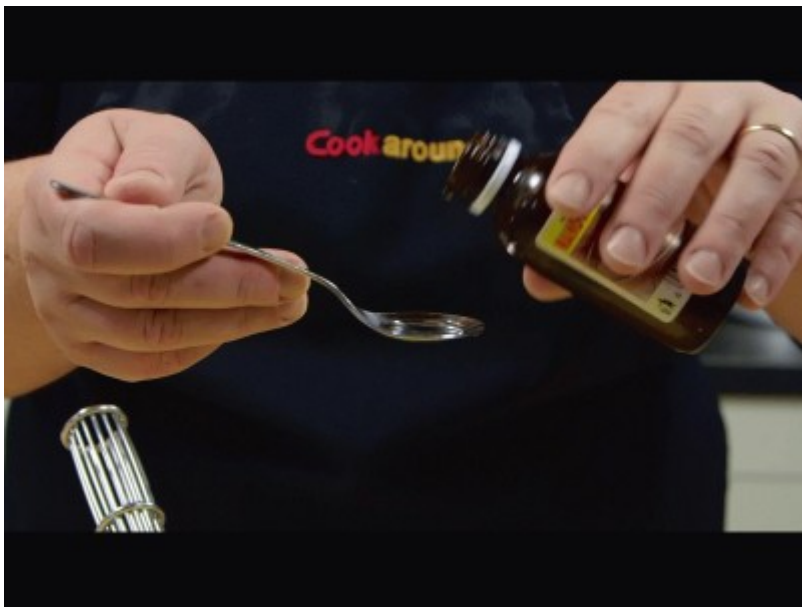




**6** Aggiungete la farina e amalgamatela al composto per circa 3 minuti.



**7** Incorporate l'estratto di mandorla.



8 Versate il composto sopra la base livellandola aiutandosi con i bordi dello stampo.



9 Infornate a 160°C fino a quando la superficie sarà dorata ed il centro risulti leggermente crepato, dai 55 ai 65 minuti.



**10** Fate freddare nello stampo, quindi su di una griglia per 2 ore.



**11** Coprite con la pellicola trasparente e riponete in frigorifero per almeno 6 ore prima di decorare e servire.

Una volta ben fredda, cospargete di zucchero a velo.



CONSIGLI E CURIOSITÀ