

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata alla ricotta con frolla alle mandorle

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Crostata alla ricotta con frolla alle mandorle: una crostata buona e delicata, ma al tempo stesso ricca per la presenza delle mandorle nella frolla. Una ricetta da provare!

### PER LA FROLLA

200g di farina  
125 g di farina di mandorle  
125 g di zucchero  
125 g di burro  
1 bustina di vanillina  
1 uovo  
mezza bustina di lievito per dolci  
1 pizzico di sale.

### PER LA CREMA DI RICOTTA

400 g di ricotta  
150 g di zucchero 2 uova  
scorza grattugiata di limone.

# PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria mettete le due farine, aggiungete il burro e in seguito gli altri ingredienti.





2 Impastare velocemente e fate riposare in frigo per 30 minuti.



**3** Per la crema: setacciare la ricotta in una ciotola.



**4** In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi.

Unite alla ricotta i tuorli, lo zucchero, la scorza di limone e gli albumi montati a neve, mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.



**5** Rivestite la tortiera da 28 cm (oppure uno stampo 35x10 cm) con una parte di frolla,tenendo da parte un pò per le decorazioni, riempiere con la crema e decorare.



6 Infornate a 180°C per 35-40 minuti.

