

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla ricotta e cioccolato

di: *Dede Flo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*



PER LA PASTA FROLLA

200 g di farina 00
50 g di maizena
100 g di zucchero
buccia grattugiata di 1 limone
100 g di burro
1 uovo intero
1 pizzico di sale
mezza bustina di lievito per dolci.

PER LA CREMA DI RICOTTA

500 g di ricotta
2 albumi
1 cucchiaio e mezzo di fecola
2 o 3 cucchiaini di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
75 g di cioccolato fondente.

PER DECORARE

poco zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.



- 2 Avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema: tritare il cioccolato.

In una ciotola mettete la ricotta, gli albumi, la fecola, lo zucchero a vela e la vanillina e mescolare bene aggiungete il cioccolato.



3 Con il mattarello stendete la pasta frolla sopra un foglia di carta forno.



4 Mettete la frolla con la carta forno nella tortiera da 26 cm, togliete il bordo della frolla in eccesso.



5 Riempite con la crema.



6 Con la pasta frolla avanzata formate delle strisce e decorate la crostata.



7 Spennellare con il latte ed infornate a 150°C per 25 minuti.



8 Spolverizzate con zucchero a velo.

