

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alle castagne e crema di ricotta

di: *marble*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO



Se amate i dolci fatti in casa soprattutto quelli dal sapore intenso e rustico, la **crostata alle castagne e crema di ricotta** è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta questa semplice e speciale perfetta per grandi e piccoli perché la crema di ricotta rende cremoso il ripieno mentre le castagne conferiscono un sapore rustico e dolce al punto giusto.

Una ricetta gustosa, dal sapore autunnale che piacerà di certo a chi ama i dolci rustici e golosi. Il guscio di frolla croccante raccoglie in sé una crema

favolosa e insieme danno vita a un mix di sapori incredibile!

Provate questa ricetta e vedrete che diventerà presto un cavallo di battaglia!

Se amate questo genere di torte ecco per voi altre ricette di crostate da non perdere:

[crostata di mele](#)

[crostata di marmellata](#)

[crostata di cioccolato](#)

PER LA FROLLA

FARINA 150 gr

FARINA DI CASTAGNE 200 gr

BURRO 200 gr

MIELE DI CASTAGNO 60 gr

TUORLO D'UOVO 3

PER LA CREMA DI RICOTTA

RICOTTA 500 gr

ZUCCHERO 140 gr

UOVA 4

PER GUARNIRE

CASTAGNE LESSATE 6

MIELE DI CASTAGNO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la crostata alle castagne e crema di ricotta prima di tutto fate lessate le castagne per 40 minuti in acqua. Trascorso il tempo di cottura, scolatele lasciatele intiepidire, eliminate la buccia e la pellicina e, mettetele da parte, serviranno per guarnire la crostata.

Preparate la frolla. Rovesciate le farina bianca, insieme alla farina di castagne sulla spianatoia; unite alle farine, il burro freddo a cubetti e con l'aiuto di un tarocco lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite al composto i tuorli ed il miele, amalgamate rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2 Intanto preparate la farcia. Mescolate energicamente con una frusta le uova con lo zucchero aggiungete la ricotta e continuate ad amalgamare fino ad ottenere una crema liscia.

3 Trascorso il periodo di riposo della frolla stendetela tra due fogli di carta forno ad un'altezza di circa 5 millimetri ed adagiatela in uno stampo da crostata del diametro di 28 centimetri; precedentemente imburrito ed infarinato. Rifiliate la frolla in eccesso dai bordi e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

4 Versate la crema alla ricotta nel guscio ottenuto, livellatela con l'aiuto di un leccapentola. Infornate la crostata in forno preriscaldato statico a 180°C per 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, lasciate raffreddare leggermente prima di rimuovere lo stampo.

Guarnite a piacere con delle castagne lesse cosparse di miele.