

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con ricotta e amaretti

di: *alice4161*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Crostata con ricotta e amaretti

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la crostata con ricotta e amaretti, per prima cosa preparate la pasta frolla, nella classica maniera: versate la farina a fontana sulla spianatoia. Allargatela leggermente e, mettete al centro di essa, il burro freddo tagliato a pezzi grossolani. Con l'aiuto di un tarocco tagliuzzate il burro e incorporatelo alla farina. Allargate nuovamente il composto di farina e burro e, unite al centro lo zucchero e l'uovo. Impastate velocemente con le mani e aromatizzate con la scorza di limone e l'estratto di vaniglia. Formate un panetto, avvolgete la pasta in un foglio di pellicola trasparente e, mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2** Preparate a questo punto il ripieno: in un recipiente, con l'aiuto delle fruste elettriche, montate l'uovo con lo zucchero. Lavorate bene con una forchetta la ricotta, in maniera tale da ridurla a crema. Unite la crema di ricotta al composto di uovo e zucchero e, mescolando delicatamente amalgamate bene il tutto in maniera tale da ottenere un composto unico e omogeneo. Prendete gli amaretti, frullateli insieme all'aroma di mandorla e, uniteli al composto.
- 3** A questo punto non vi resta altro che comporre la torta. Porzionate la pasta frolla in due parti. Stendete e coprite con il primo disco di pasta frolla, uno stampo da crostata, imburrito e infarinato, dal diametro di 26 cm. Versate sopra alla pasta frolla, il ripieno di ricotta e, coprite con il secondo disco di pasta frolla.

4 Trasferite la crostata in forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate la crostata con ricotta e amaretti, lasciatela raffreddare, quindi cospargetela con lo zucchero a velo e decorate con gli amaretti messi da parte in precedenza.