

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con ricotta e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 panetto di pasta frolla

PER LA FARCIA

400 g di ricotta

120 g di zucchero

essenza di limone

granella di mandorle.

PREPARAZIONE

1 Preparare della frolla con la ricetta preferita.

Preparare il ripieno.



2 Amalgamare la ricotta con lo zucchero, qualche goccia di essenza e la granella.



3 Tirate la pasta e rivestire uno stampo da crostata,



4 quindi riempirlo con la farcia.



5 Cuocere per circa 25/28 minuti nel forno già caldo a 190°C.

