

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di amaretti al punch e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA FROLLA

2 uova
200 g di zucchero
400 g di farina
125 g di burro
1 bustina di lievito.

PER IL RIPIENO

400 g di ricotta
4 uova
4 cucchiaini di zucchero
1 bustina di lievito
scaglie di cioccolato
amaretti e punch.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti per la frolla e formare una palla.



2 Preparare il ripieno. Mescolare la ricotta con le uova e lo zucchero, aggiungere, quindi, il lievito e le scaglie di cioccolato.





3 Preparare un piatto con del punch per bagnare gli amaretti. Prendere poco più della metà dell'impasto di frolla e stendere la base della crostata in uno stampo.

Bagnare gli amaretti nel punch e sistemarli sul fondo della crostata.





4 Ricoprire gli amaretti con il composto di ricotta.



5 Con il restante impasto, ricoprire la crostata.



6 Infornare per 30 minuti circa a 150°C. Una volta cotta, raffreddata e sformata, spolverarla con zucchero a velo.

