

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di mandorle e ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Questa **crostata di mandorle e ricotta** è davvero squisita. Pochi ingredienti, ma di alta qualità, danno vita ad un mix di sapori davvero speciale, che renderà la vostra pausa o coccola dolce indimenticabile. Provate la nostra ricetta e se amate i dolci con la ricotta non perdetevi quest'altra [crostata alla ricotta](#).

## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 500 gr  
RICOTTA DI PECORA 400 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
MANDORLE 200 gr  
AROMA ALLA MANDORLA AMARA 1  
goccia  
UOVA 3  
PANNA FRESCA 200 gr  
ARANCE 1  
PINOLI 100 gr

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa torta.



2 Sminuzzate le mandorle.

Prendete le uova, unitevi lo zucchero mescolato alla ricotta, la polvere di mandorle, la panna, la buccia d'arancia grattugiata ed infine i pinoli.



3 Imburrate un ruoto, foderatelo con un po' più della metà della pasta, versatevi il ripieno e con la rimanente pasta formate delle strisce che disporrete poi a croce su di esso.



4 Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 45 minuti.