

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta e mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crostata di ricotta e mandorle è un dolce buonissimo, da fare sempre: ideale per la colazione, la merenda, ma anche perfetto da servire a cena a fine pasto. Provate questa ricetta dal risultato eccezionale, di certo i vostri commensali vi chiederanno di rifarla presto! Il suo sapore è rustico ma delicato grazie all'abbinamento del guscio di frolla friabile e la ricetta liscia e golosa. Seguite il nostro passo passo e verrà perfetta! Se amate questo tipo di dolci in maniera particolare e volete sperimentare nuove versioni, provate la ricetta della crostata alle [mele](#): fantastica!

PER CIRCA 250 G DI PASTA FROLLA

FARINA 125 gr

BURRO 62 gr

ZUCCHERO 50 gr

UOVA ½

VANILLINA ½ bustine

SALE 1 pizzico

BURRO per lo stampo -

PER LA FARCIA

RICOTTA 230 gr

MANDORLE tritate molto finemente - 80 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 80 gr

LIMONE scorza grattugiata - 1

ZUCCHERO A VELO

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la crostata di ricotta e mandorle, trasferite la farina sul piano da lavoro, aggiungete lo zucchero e create un cratere nel centro.

Unite nel centro il burro a tocchetti e impastate pizzicando il burro nella farina.



2 Aggiungete le uova e impastate fino a realizzare una pasta omogenea.



3 Schiacciate la frolla in un disco, avvolgetela nella carta forno e riponete in frigorifero.



4 Tritate le mandorle e mettetele a tostare in una padella antiaderente. Quindi trasferirle in una ciotola.

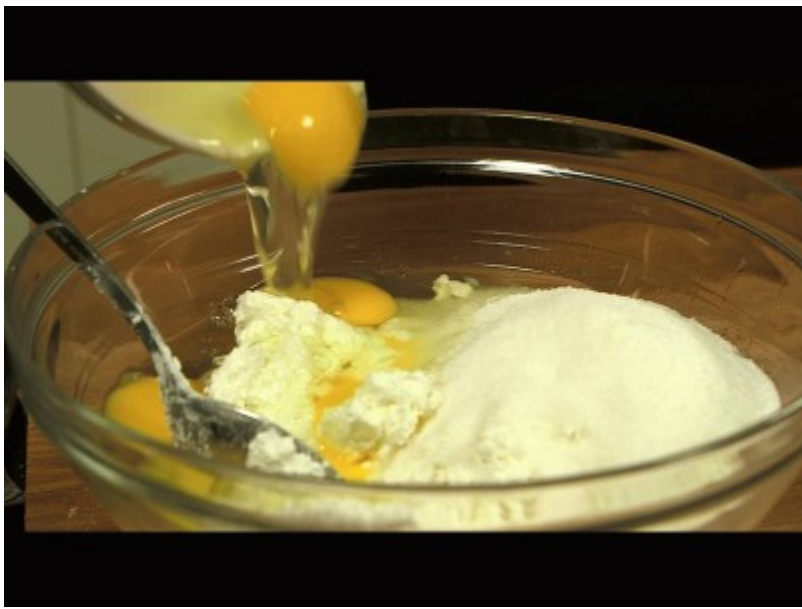




5 Ora, setacciate la ricotta facendola ricadere in un'ampia ciotola.



6 Unite lo zucchero e le uova e mescolate per amalgamare gli ingredienti.



7 Aggiungete la scorza di un limone grattugiata e mescolate.



8 Stendete la frolla su di un piano infarinato e foderate uno stampo da crostate ben imburrato. Eliminate gli eccessi di pasta e metteteli da parte.



- 9 Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura.



10 Sfornate e farcite la crostata con la crema di ricotta cospargendo la superficie con le mandorle tostate.



11 Stendete i ritagli di frolla e ricavate delle strisce; quindi decorate la crostata.



12 Infornate nuovamente per altri 15 minuti o fino a doratura.

Sfornate la crostata e lasciate raffreddare prima di servirla.



CONSIGLIO