

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta e mandorle

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, una variante della classica [crostata di ricotta](#), 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

Oltre alle mandorle potrei aggiungere anche delle nocciole?

Certo, puoi farlo tranquillamente!

Quanti giorni posso conservarla?

Per un paio di giorni se non fa molto caldo anche fuori dal frigorifero.