

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta spumosa con cioccolato

di: *simba_72*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA FROLLA

500 g di farina 00
130 g di zucchero
120 g di burro
2 uova intere
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata del limone
poco latte.

PER IL RIPIENO

650 g di ricotta fresca e asciutta
4 uova
un pò di scorza di limone grattata
180 g di zucchero
1 pugno di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: sulla spianatoia mettete la farina ed al centro gli altri ingredienti.



2 Impastare fino ad avere una pasta liscia e fate riposare in frigo per 30 minuti.



3 Per il ripieno: nella planetaria montare gli albumi con un pizzico di sale.



4 In una ciotola mettete la ricotta, i tuorli delle uova, la scorza grattata del limone e lo zucchero.



5 Mescolare per bene.



6 Unite le gocce di cioccolato.



7 Unite anche gli albumi e mescolare delicatamente.



8 Stendete con il mattarello 2/3 della frolla.



9 Trasferite in uno stampo per crostate da 22 cm circa foderata di carta forno.



10 Versate la crema alla ricotta nella frolla.



11 Con la frolla rimasta formate delle strisce e decorate la crostata.



12 Infornate a 200°C per 1 ora.

Cospargete con zucchero a velo.

