

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crostata di ricotta è un [dolce](#) casalingo semplice e goloso, un croccante guscio di [pasta frolla](#) che racchiude una morbida e aromatica farcia di ricotta, arricchita con canditi, gocce di cioccolato e pinoli.

Una torta deliziosa e profumata, perfetta da servire a fine pasto per chiudere in dolcezza un pranzo in compagnia.

Vieni a scoprire altre crostate con la ricotta da fare in casa:

[Crostata di ricotta e mandorle](#)

[Crostatina ricotta e cannella](#)

[Crostata di ricotta e canditi](#)

[Crostata di mandorle e ricotta](#)

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER LA FARCIA

RICOTTA 500 gr

ZUCCHERO 120 gr

TUORLO D'UOVO 1

UOVA 1

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

PINOLI 25 gr

CANDITI 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la crostata di ricotta stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare uno stampo da crostata di 24 cm di diametro ben imburato.



2 Setacciate la ricotta ed unitevi gli ingredienti per il ripieno amalgamandoli.





3 Trasferite la farcia nella base di frolla, ritagliando il bordo di pasta in eccesso.



4 Stendete i ritaglia con un mattarello e ricavate delle strisce da disporre in modo regolare sopra la farcia, così da creare un motivo a losanghe.





5 Cuocete a 180° in forno statico preriscaldato per circa 40 minuti.

Il dolce sarà pronto quando si sarà formata una bella crosticina croccante sulla superficie.

