

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce profumato alla ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 500 gr  
RICOTTA DI PECORA 300 gr  
UVETTA 150 gr  
MENTA 24 foglie  
UOVA 4  
ZUCCHERO 200 gr

## PREPARAZIONE

**1** Sbattete i tuorli con lo zucchero.



**2** Unitevi la ricotta passata al setaccio.



**3** Aggiungete l'uvetta ammollata e strizzata e la menta a filini.

A parte montate gli albumi ed uniteli delicatamente al composto.



4 Stendete la pasta frolla e foderate con questa uno stampo per crostate da 26 cm di diametro.

Versate sulla base di frolla la crema appena preparata e trasferite il tutto in forno a 180°C per circa 40 minuti.

