

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pizza con la ricotta

di: *renata.l*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



## PER LA PASTA FROLLA

- 1 kg di farina
- 6 uova
- 250 g di margarina
- 400 g di zucchero
- 2 bustine di lievito per dolci
- 2 bustine di vanillina.

## PER IL RIPIENO

- 1 kg di ricotta
- 400 g di zucchero
- 6 uova intere
- 1 bustina di vanillina
- 1 bicchierino di liquore strega
- 1 bicchierino di limoncello.

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: in una ciotola mescolare la margarina con la farina, unite gli altri ingredienti ed impastare, avvolgete nella pellicola e fate riposare nel frigo almeno 1 ora.

Per il ripieno: in una ciotola mescolare zucchero e ricotta.

Unite un uovo alla volta e mescolare, infine unite la vanillina ed i liquori.

**2** Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e rivestite uno stampo per crostate di 28-30 cm.

**3** Versateci il ripieno.

**4** Con la pasta frolla rimasta formate delle strisce e decorate la crostata.

**5** Infornate a 180°C per 30 minuti, cospargete con poco zucchero e fate cuocere per altri 10 minuti.