

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata Ricotta e Cioccolato: la Ricetta Morbida e Cremosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



La **sbriciolata ricotta e gocce di cioccolato morbida e cremosa** è il dolce della domenica per eccellenza: quel classico intramontabile che profuma di casa e convivialità. Se sei alla ricerca di un **dolce veloce con ricotta e cioccolato** che non risulti mai secco o duro dopo la cottura, questa versione diventerà presto il tuo nuovo cavallo di battaglia in cucina.

Il segreto di questa **torta sbriciolata con ricotta** sta nel perfetto equilibrio tra un guscio friabile e un ripieno vellutato che si scioglie in bocca. Se ami le

consistenze contrastanti, potresti apprezzare anche la nostra [Sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#) o la variante più fresca e primaverile: la [Sbriciolata alle fragole](#).

Realizzare questa **sbrisolona morbida alla ricotta** è semplicissimo: non servono impastatrici o strumenti complessi, bastano le mani e pochi minuti per ottenere le tipiche briciole di frolla. Se invece preferisci i dessert al cucchiaio che celebrano questo abbinamento di sapori, non perdere la nostra [Mousse di ricotta e cioccolato](#).

A differenza della classica [sbrisolona](#) mantovana, più secca e croccante, questa ricetta punta tutto sull'umidità del ripieno, proprio come una [crostata alla nutella cremosa](#). Segui i nostri passaggi per ottenere un risultato perfetto al primo colpo!

COSA SERVE PER LA SBRICCIOLATA

RICOTTA E CIOCCOLATO: INGREDIENTI SEMPLICI E GENUINI

FARINA 00 300 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 110 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

BUCCIA DI LIMONE GRATTOGIATA

Preferibilmente bio, per un aroma fresco che bilancia la dolcezza della ricotta. - 1

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO CREMOSO

RICOTTA 400 gr

ZUCCHERO 130 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 120 gr

INGREDIENTI PER GUARNIRE

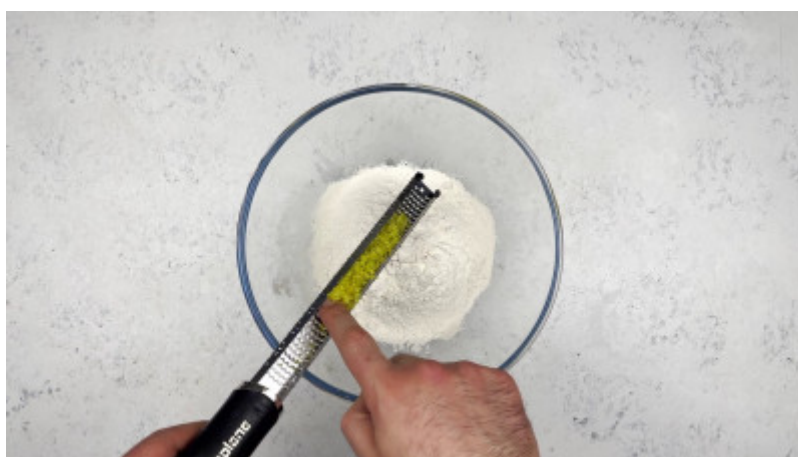
GOCCE DI CIOCCOLATO 20 gr

COME PREPARARE LA SBRICCIOLATA RICOTTA E CIOCCOLATO: LA GUIDA

1 Inizia la preparazione prendendo una ciotola capiente: versa all'interno la **farina 00** e aggiungi un pizzico di **sale**, fondamentale per esaltare tutti i sapori del dolce.

PASSO PASSO

Unisci ora la **buccia di limone grattugiata** (meglio se biologica), lo **zucchero** e l'**uovo** intero. Questi ingredienti base serviranno a dare il profumo e la struttura giusta alla tua frolla.





2 Unisci ora il **lievito per dolci** e il **burro** freddo di frigorifero. Inizia a lavorare il composto velocemente con la **punta delle dita**: il segreto è non scaldare troppo il grasso per ottenere delle **grosse briciole** di frolla. Una volta terminato, tieni l'impasto da parte.

Dedicati ora alla preparazione del ripieno: in una seconda ciotola, metti la **ricotta** (ben scolata) e aggiungi lo **zucchero**. Questa sarà la base del cuore cremoso della tua sbriciolata.





3 Schiaccia la ricotta e lo zucchero con una **forchetta** e mescola con cura fino a ottenere un **composto omogeneo** e privo di grumi.

Unisci ora le **gocce di cioccolato** e mescola nuovamente per distribuirle in modo uniforme in tutto il ripieno: questo garantirà una golosità costante in ogni fetta.

Prendi uno **stampo a cerniera da 22 cm** di diametro, precedentemente imburato e foderato con **carta forno**, e versa al suo interno circa metà dell'impasto sbriciolato.

Compatta il fondo con le dita o con il dorso di un cucchiaio, cercando di creare un **bordino di circa 1 cm** lungo i lati. Infine, versa nello stampo tutto il **ripieno di ricotta** appena preparato.



4 Livella bene il **ripieno di ricotta** con il dorso di un cucchiaio e copri tutta la superficie con il

resto dell'impasto rimasto, distribuendo le **briciole di frolla** in modo uniforme.

Cuoci in **forno statico a 180°C** per circa **35 minuti**, finché la superficie non risulterà ben dorata e croccante al tatto.

Una volta sfornata, lascia **raffreddare completamente** la torta a temperatura ambiente. Sforma il dolce con delicatezza e lascialo riposare in **frigorifero per 2 ore**: questo passaggio è fondamentale per rendere la crema di ricotta vellutata e compatta.

Prima di servire la tua **sbriciolata ricotta e cioccolato**, aggiungi sulla superficie le ultime **gocce di cioccolato** per un tocco finale ancora più goloso e invitante.



COME CONSERVARE LA SBRICIOLATA RICOTTA E CIOCCOLATO:

La **sbriciolata ricotta e cioccolato** va conservata obbligatoriamente in **frigorifero**, data la presenza della ricotta fresca nel ripieno. Riponila in un contenitore ermetico o coprila bene con della pellicola per alimenti per evitare che la frolla assorba gli odori degli altri cibi.

CONSIGLI E DURATA

Il dolce si mantiene delizioso per **2-3 giorni**. Anzi, il riposo al fresco è il vero segreto per ottenere quella consistenza **morbida e cremosa** che rende questa ricetta speciale, poiché permette ai sapori di stabilizzarsi perfettamente.

Se preferisci gustarla con una frolla più friabile, ti consiglio di estrarre la tua **torta sbriciolata** dal frigo circa **15-20 minuti prima di servirla**: questo piccolo accorgimento farà sì che il cuore di ricotta risulti meno compatto e più vellutato al palato.

Puoi anche **congelare la sbriciolata** già cotta e raffreddata, magari divisa in porzioni singole. In freezer si conserva bene per circa **un mese**; ti basterà lasciarla scongelare lentamente in frigorifero prima di consumarla.