

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ricotta cremosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i dolci di un certo spessore, **la torta di ricotta**: ricca, cremosa, dolce e profumata... Arricchita con il cedro candito, l'uvetta, le mandorle, la scorza d'arancia ed un po' di rum o maraschino è davvero goduriosa! E il guscio di frolla? Vi ho parlato del guscio di frolla croccante e friabile, dal gusto burroso? Cosa aspettate a prepararla? Tutti in cucina! Insieme alla [torta al cioccolato](#) sono dolci perfetti per concludere una cena tra amici.

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 200 gr

TUORLO D'UOVO 2

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

RICOTTA DI PECORA 500 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 5

ALBUME 1

ARANCE scorza grattugiata - 1

CEDRO CANDITO 50 gr

UVETTA 100 gr

MARASCHINO oppure Rum - 1 cucchiaio
da tavola

MANDORLE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate, innanzitutto la frolla che avrà bisogno di circa 30 minuti di riposo in frigorifero.

Impastate gli ingredienti indicati per la frolla fino a quando il burro sarà stato completamente assorbito dal composto.



- 2 Formate una palla, avvolgetela con della pellicola e riponetela in frigorifero.



- 3 Setacciate la ricotta facendola ricadere in una ciotola piuttosto capiente.



- 4 Unite alla ricotta lo zucchero, i canditi, un pizzico di sale e le uova continuando a montare il composto con un movimento dal basso verso l'alto.





5 Aromatizzate il composto con la scorza d'arancia ed il Rum.



- 6 A questo punto incorporate nella farcia di ricotta anche l'uvetta e le mandorle tritate, amalgamate gli ingredienti sempre con un movimento dal basso verso l'alto.



- 7 Imburrate uno stampo con cerniera dai bordi alti e foderatelo con la pasta frolla, bucate lo strato di frolla con i rebbi di una forchetta sia sui bordi che sul fondo dello stampo.



8 Versate la farcia di ricotta nello stampo ed infornate il tutto a 180°C per 45 minuti circa.



- 9 Sfornate il dolce e lasciatelo riposare per 5 minuti, quindi togliete la cerniera dallo stampo ed estraete la torta.

Spolverate il dolce con abbondante zucchero a velo.



NOTE

La ricotta è un formaggio molto grasso?

Il modo esatto di definire la ricotta è latticino, non formaggio, in quanto la ricotta deriva dal siero fuoriuscito dalla cagliata (con cui si fa il formaggio). Il siero migliore è quello intero non scremato e si trovano ricotte di capra, mucca, bufala, pecora. E' un prodotto che si presta sia per le preparazioni dolci che salate, identificabile come parte importante della gastronomia

italiana. La ricotta si presenta con diverse caratteristiche in base alle regioni da cui proviene, sia per estetica che per sapore.

Con cosa posso sostituire la frutta condita?

Se non ti piace puoi sostituirla con delle gocce di cioccolato

Quanto tempo posso conservare questa crostata?

Vista la presenza della ricotta la crostata va conservata in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

Mi daresti altre ricette di crostate?

Sul sito di [cookaround](#) ce ne sono di buonissime, tu prova subito queste due idee golose:

[crostata di mele](#) e [crostata di marmellata di arance](#)