

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di ricotta (senza farina)

di: *Stefania Grassellini*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta di ricotta (senza farina)

## INGREDIENTI

RICOTTA 400 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
UOVA 4  
FECOLA DI PATATE 40 gr  
ARANCIA scorza più succo - 1  
ZUCCHERO A VELO  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta di ricotta (senza farina) iniziate dividendo i tuorli dagli albumi, montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e tenete da parte.
- 2 Amalgamate con l'aiuto delle fruste elettriche i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un

composto spumoso, unite quindi la ricotta setacciata la fecola sempre setacciata la scorza dell'arancia e metà del suo succo. Mescolate bene il tutto.

**3** Aggiungete in ultimo gli albumi montati a neve, con movimenti dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo.

**4** Versate l'impasto in uno stampo da 20 cm di diametro rivestito di carta forno, lasciando i bordi un pò più alti in modo da facilitarne l'estrazione. Ponete il tutto in forno preriscaldato a 200C° statico per 40 minuti. Nel caso la torta si scurisse troppo copritela con un foglio di alluminio.

**5** A fine cottura lasciate raffreddare bene la torta prima di manipolarla in modo che si compatti adeguatamente. Spolverizzatela di zucchero a velo e servite.