



Crostata di ricotta - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

pasta frolla - crema di ricotta - dolce

### Ingredienti per la frolla:

1 uovo intero  
1 tuorlo  
1 pizzico sale  
150 gr. zucchero  
125 gr. burro  
350 gr. farina  
1 bustina lievito  
buccia di limone gratt.

In una ciotola montare l'uovo e il tuorlo con lo zucchero e il sale, poi unire il burro morbido, la buccia di limone e la farina setacciata con il lievito. A questo punto versare l'impasto sulla spianatoia e formare una palla che farete riposare in frigo per un paio d'ore.

### Ingredienti per il ripieno:

1 vaschetta di ricotta da 250 gr.  
300 gr. di ricotta fresca dura  
150 gr. zucchero  
2 uova intere  
vaniglia  
un po' di liquore (cognac o marsala)

Montare le uova intere con lo zucchero, poi unire la ricotta in vaschetta e quella fresca passata al setaccio e poi ancora il liquore e la vaniglia. A piacere si può unire 50 gr. di uvetta ammollata nell'acqua e scolata bene.

Stendere la frolla spessore 4-5 mm e foderare uno stampo rivestito da carta forno da 26 cm circa. Versare dentro il ripieno e con gli avanzi di frolla formare la grata, ripiegare i bordi all'interno. Cuocere a 170-180 ° per 40 - 45 minuti.

Sformare la torta solo quando è completamente fredda altrimenti si rompe facilmente. Spolverare di zucchero a velo.



[Vai alla discussione sul forum](#)