



Torta di ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta semplice - ricotta - uvetta

Ingredienti:

300gr. di ricotta
250gr. di zucchero
250gr. di farina
160gr. di uvetta
3 uova
3 cucchiaini di panna
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 bustina di lievito

Procedimento:

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi e montate gli albumi a neva molto ferma.
Mettete la ricotta in una terrina e lavoratela con la panna, mescolando con un cucchiaino di legno.
Aggiungete i tuorli, lo zucchero, l'uvetta e la scorza di limone e mescolate ancora per amalgamare gli ingredienti.

Scaldate il forno a 190 gradi. imburrate e infarinate uno stampo rotondo.

setacciate la farina con il lievito e amalgamatela al composto di ricotta.

unite infine gli albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Versate il composto nello stampo e cuocete per 45 minuti.

Quando sar  raffreddata spolverizzatela con zucchero a velo.