



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

dolce- crostata -ricotta - panna

300 gr di pastafrolla (sufficienti per un ruoto di circa 30 cm)

600 gr ricotta

140 gr zucchero

120 gr panna fresca

2 tuorli

2 uova intere

1 bustina di vanillina

1 cucchiaio di farina

scorza grattugiata di 1 limone (io sostituisco con un bicchierino di "strega")

ciliege candite per guarnire (sostituisco con cioccolato fond. a pezzi)

In una capace ciotola passare la ricotta al setaccio, unire la panna e lavorare il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Unite quindi, uno ad uno, le uova ed i tuorli.

A parte amalgamate lo zucchero, la vanillina, la farina, la scorza del limone garttugiata (se usate il liquore, aggiungetelo direttamente alla crema di ricotta) e un pizzico di sale. Incorporate il composto alla crema di ricotta.

Accendete il forno a 200°. Imburrate e infarinate uno stampo di circa 30 cm e stendetevi la pastafrolla, bucherellatela uniformemente con la forchetta, versate il composto di ricotta e livellatelo (se mettete il cioccolato, sparpagiatelo sopra e girate velocemente con la forchetta per mischiarlo un po')

Cuocete la crostata 20', poi estraetela un momento punzecchiate la farcia con la forchetta per evitare che si gonfi eccessivamente. Abbassate la temperatura del forno a 180° e cuocete il dolce altri 25'.

Sfornate la crostata e servitela tiepida o a temperatura ambiente, spolverizzata con zucchero a velo e guarnita con le ciliege candite (per chi ovviamente decide di prepararla con la frutta candita).