



Crostata di ricotta e amaretti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

di Valentina La Villa

dolce - crostata - ricotta - amaretti

Ingredienti.

Per la pasta: 200 g di farina, 110 g di zucchero, 80 g di burro a temperatura ambiente, un uovo, un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale.

Per la crema: 250 g di ricotta, 200 g di biscotti amaretti, 50 g di zucchero, un rosso d'uovo.

Preparazione.

Unite farina e zucchero e disponeteli a fontana, al centro mettete il burro a pezzi, l'uovo, il tuorlo e un pizzico di sale. Lavorate rapidamente. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per un'ora.

In una terrina sbriciolate i biscotti amaretti, aggiungetevi la ricotta, lo zucchero e il tuorlo, mescolate fino a formare una crema compatta. Stendete la pasta con il mattarello e adagiatela su una teglia da forno precedentemente imburrata e infarinata. Versate sopra la crema. Ripiegate i bordi della crostata in modo da non far uscire il composto durante la cottura.

eCucinando.it