



Torta del soldato - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Dessert - pasta sfoglia - ricotta - ciliegie

Il nome è una reminiscenza d'infanzia: mio padre chiamava così i pasticcini che cucinava servendosi di quello che il frigo forniva.

Ingredienti:

Un disco di pasta sfoglia  
Mezzo kg di ricotta già un pochino zuccherata e montata  
4 uova  
150g di zucchero  
essenza fior d'arancio  
200ml di panna  
farina autolievitante  
scorza limone grattugiato  
amarene

Esecuzione:

Montare le uova con lo zucchero (tutto insieme nel robot). Aggiungere l'essenza, la scorza di limone e la ricotta, continuando a mescolare. Unire un quantitativo tale di farina fino a raggiungere la consistenza dell'impasto di una torta allo yogurt. Montare la panna ed aggiungerla al composto (quest'ultima operazione rigorosamente a mano).

Stendere la sfoglia, lasciando sotto la carta forno e bucherellarla con i rebbi della forchetta. Versarvi la crema e distribuire le amarene.

Infornare a 180° per una 40', finchè assume un bel colore dorato.  
Lasciarla raffreddare completamente prima di tagliarla.

Quelle che ci sono sul piatto sono amarene conservate nel rum

