



Le nostre ricette



Crostata di ricotta

tempo di preparazione: ⌚ 45'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per quattro - sei persone:
zucchero a velo, q.b.
brandy, 1 bicchierino
zucchero semolato, 200 gr.
pasta frolla fresca, 460 gr.
ricotta, 500 gr.
uvetta, 70 gr. pinoli, 40 gr.
frutta candita, 70 gr.
uova, 5
arancia, mezza - limone, mezzo.



preparazione:

Lavorate in una ciotola con una spatola la ricotta. Aggiungeteci lo zucchero semolato. Incorporateci 1 uovo intero e 3 tuorli. Lavorate fino ad ottenere un composto cremoso. Mettete in ammollo nel brandy e dell'acqua calda l'uvetta. Sgocciolatela. Aggiungetela in una ciotola alla frutta candita. Unite i pinoli tostati e la scorza degli agrumi grattugiata. Amalgamate bene il tutto alla ricotta. Stendete 1 disco di pasta frolla. Adagiatelo in uno stampo tondo foderato con carta da forno. Levate la pasta in eccesso. Versateci la farcia preparata a base di ricotta. Tagliate il 2 disco di pasta in strisce larghe. Adagiatele sopra l'impasto in modo da formare una griglia. Stendete e attaccate lungo il bordo un cordoncino di pasta. Utilizzate quella rimasta. Sbattete un uovo. Spennellate il tutto. Cucinate in forno a 180°C. per 40 min. circa. Levate una volta cotta. Velate con zucchero a velo.