

# Crostata di ricotta

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min    Cottura: 60 min    Dosi per: 8 persone

Costo:    Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di preparazione della pasta frolla

La **crostata di ricotta** è un delizioso dolce con il quale potrete prendere per la gola chi è amante di questo cremoso latticino dal sapore delicato; con questa crostata dal morbido e profumato ripieno stuzzicherete il palato di grandi e piccini riscuotendo un grande successo!

La preparazione della crostata di ricotta, avviene riempiendo una base di pasta frolla con un ricco ripieno di ricotta, scorza di arancio e limone, polvere di cannella, uova, zucchero e uvetta (sostituibile con gocce di cioccolato).



## Ingredienti

>> Arance la scorza gratt. di 1	>> Uvetta 40 gr
>> Cannella in polvere 1/2 cucchiaino	>> Vanillina 1 bustina
>> Limoni la scorza gratt. di 1	>> Zucchero 300 gr
>> Ricotta di mucca 1 kg	>> Pasta frolla 500 gr (vedi ricetta)
>> Uova 4	

## Preparazione



Accendete il forno a 180°.

Versate nella tazza di un robot da cucina la ricotta, le uova, la vanillina, la scorza di arancia e limone, la polvere di cannella e lo zucchero, quindi azionate il robot e amalgamate bene il tutto fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.



Preparate la pasta frolla secondo la nostra ricetta ( [clicca qui](#)) oppure compratela già pronta.

Stendete la pasta frolla (tenetene da parte circa 100 gr che utilizzerete per decorare la torta) e ricavate un cerchio che vi servirà

Stendete la pasta frolla (tenetene da parte circa 100 gr che utilizzerete per decorare la torta) e ricavate un cerchio che vi servirà per foderare il fondo e le pareti di una tortiera a cerchio apribile del diametro di cm 24 (calcolate 24 cm + i bordi della tortiera), che avrete precedentemente imburrato e infarinato.



Trasferite la crema di ricotta in una casseruola e portatela lentamente a bollire, quindi trascorsi un paio di minuti spegnete il fuoco, aggiungete l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata e versate il composto nella tortiera foderata di pasta frolla. Piegate leggermente i bordi di pasta frolla verso l'interno, sulla crema, poi, con la pasta frolla tenuta da parte, ricavate delle strisce piatte o dei cordoncini con le quali formerete una graticola intrecciata sulla crostata (vedi foto).



Infornate la torta in forno già caldo a 180° e cuocete la crostata di ricotta per circa 60 minuti, trascorsi i quali estrarrete la torta dal forno e la lascerete raffreddare completamente. Prima di servire la torta potete (se vi piace) spolverizzarla con zucchero al velo vanigliato.

### Consiglio

Al posto dell'uvetta potete aggiungere 100 gr **digocce di cioccolato fondente**. Una volta fredda, conservate la crostata di ricotta in frigorifero dentro ad un contenitore con chiusura ermetica.