

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Crostata di ricotta con frutta fresca

Strawberry · Wednesday, November 2nd, 2011

### Ingredienti:(6 persone)

- 300gr pasta frolla
- 300gr ricotta
- 300gr frutta fresca a piacere
- 50gr farina
- cannella in polvere
- 80gr zucchero a velo
- burro

### Preparazione:

Stendete la pasta sfoglia con un mattarello, foderate una tortiera imburrata e infarinata, bucherellate la crostata e cuocetele in forno a 180° per 15 minuti, togliete dal forno e lasciatela raffreddare. In una ciotola, versate la ricotta, lo zucchero a velo, e la cannella, amalgamate e distribuite il composto sulla crostata, livellatela e alla fine decorate con la frutta a vostro piacere.

This entry was posted on Wednesday, November 2nd, 2011 at 4:46 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.