

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crostata di ricotta

Strawberry · Sunday, March 20th, 2016

- **Ingredienti:**(6 persone) 600gr pasta frolla
- 1kg ricotta
- 4 uova
- 300gr farina
- una bustina vanillina
- un limone
- 50gr uvetta sultanina
- zucchero a velo

Preparazione:

Mettete l'uvetta a bagno, in acqua tiepida per circa un quarto d'ora. Frullate la ricotta con le uova, lo zucchero, la vanillina e la scorza grattugiata di un limone. Trasferite il composto in una casseruola, mettete sul fuoco, portate a ebollizione, togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e incorporate l'uvetta strizzata. Stendete la pasta frolla in una sfoglia sottile, foderate una tortiera con la carta da forno e con metà della pasta frolla, versateci il composto di ricotta e livellate con una spatola da cucina. Con la restante pasta confezionate alcune strisce e distribuitele sulla crostata, infornate a 180° per circa un'ora. A cottura ultimata, lasciate raffreddare, sformatela e spolveratela con zucchero a velo prima di servire.

This entry was posted on Sunday, March 20th, 2016 at 4:14 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.