



Ricetta N. RE001123

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 17:59

da PATRIZIA IABONI

## Crostata di ricotta

Dolce per la prima colazione oppure ideale per il fine pasto. Equilibrato nel contenuto di grassi e carboidrati, facile e veloce da preparare.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per la frolla

40 g di strutto

40 g di burro

100 g di zucchero di canna

n. 2 cucchiari di acqua

n. 2 tuorli d'uovo

250 g di farina

un pizzico di sale

un pizzico di lievito per dolci

n.1 cucchiaino di liquore limoncello

Per il ripieno

350 g di ricotta di mucca

300 g di grano Chirico

80 g di zucchero di canna

100 ml di latte

la buccia di un limone non trattato

la buccia di un' arancia non trattata

10 g di burro

n.1 cucchiaino raso di cannella in polvere

una grattata di fava di Tonka

n.1- 2 cucchiari di liquore limoncello

n.1 tuorlo d'uovo

20 g di cioccolato fondente

### Preparazione

Per la frolla

In una ciotola impastare lo strutto e il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungere 2 cucchiari di acqua, il liquore, i tuorli e il pizzico di sale. Una volta ben amalgamati aggiungere la farina setacciata e il lievito .

Formare un impasto liscio ed omogeneo, lasciare riposare per 15 minuti.

Per il ripieno

Cuocere per 10 minuti circa, in un pentolino, il grano con il burro, il latte, la scorza del limone grattugiato. Lasciare raffreddare ed aggiungete la ricotta setacciata, la buccia dell'arancia, lo zucchero, la cannella, la grattatata di fava di Tonka, il liquore ed infine il tuorlo d'uovo ed il cioccolato fondente grattugiato.

Foderare la teglia imburata con la pasta frolla, versare il ripieno e decorare con sottili strisce di pasta frolla.

Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 45-50 minuti.

**Vino consigliato**

Malvasia delle Lipari