Ricetta per Torta alla ricotta e zucca – facile e veloce

Per 8 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Stampo di 26 cm diametro

Ingredienti:

- 25 g farina di grano tenero Zero Grumi RIEPER tipo 0
- 120 g zucchero
- 3 uova
- 500 g ricotta
- 250 g formaggio fresco
- 350 g purè di zucca Hokkaido o zucca Butternut
- 1 cucchiaino di cannella

Preparazione:

Preriscaldare il forno ed ingrassare la tortiera. Separare le uova e montare gli albumi a neve. Mescolare tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea. Incorporare con cura al

composto gli albumi montati e versarlo nella tortiera.
Infornare lo stampo fino a che la torta non raggiunga un doratura uniforme e non è più liquido al centro. Lasciare riposare la torta in luogo fresco per almeno un ora.

Preparazione di purè di zucca:
Tagliare la zucca in pezzi (con la buccia) e cuocere in forno, o in una pentola, finché diventano teneri. Aggiungere un po' d'acqua e fare un purè con aiuto di un miscelatore.

Tempo di cottura:

50-60 min. a 175°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati