



Ricetta per Torta alla ricotta



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Stampo di 26 cm diametro

Ingredienti:

Per la pastafrolla:

- 250 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 blu
- 150 g burro morbido
- 60 g zucchero a velo
- 2 tuorli
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- scorza grattugiata di un'arancia e di un limone

Per il ripieno:

- 25 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 120 g burro
- 150 g zucchero
- 2 uova
- 3 tuorli
- 500 g ricotta
- un bicchierino di rum
- scorza grattugiata di 1 limone

Preparazione:

Impastare velocemente gli ingredienti e fare riposare la pasta frolle, avvolta in pellicola da cucina, in frigorifero per 60 min. circa.

Per il ripieno sciogliere 100 g di burro e lasciarlo raffreddare. Macerare l'uvetta nel rum.

Mescolare ricotta e zucchero, aggiungere il burro, 2 uova e 2 tuorli e sbattere fino ad ottenere una massa schiumosa. Aggiungere l'uvetta sgocciolata.

Stendere con un mattarello 2 terzi della pasta, ricavarne un disco e trasferirlo in una tortiera, inburrata e spolverata con farina, o coperta con carta da forno. Alzare la pasta sui bordi per 2 cm circa.

Versarvi il ripieno, ritagliare delle strisce dagli avanzi di pasta e riporli sopra il ripieno. Penellarli con un tuorlo sbattuto.

In alternativa si può fare anche un mattarello con tutta la pasta e versare il ripieno.

Tempo di cottura:

45 min. a 190°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati