

114-Torta di ricotta (tipo crostata di Alocchi)

Autore: Paolo

Ingredienti: per 6 persone. Utilizzare uno stampo a cerniera di 25cm, unto con burro.

Per il ripieno:

400gr di ricotta, 70gr di cioccolato fondente, 2 chiare d'uovo, 60gr zucchero a velo (la ricetta originale ne prevede 100g)

Per la base:

75gr di farina, 1 tuorli d'uovo, 50gr di zucchero vanigliato, un cucchiaino di lievito

Per il ripieno:lavorate la ricotta finchè si presenti soffice e spumosa. Grattugiate o spezzettate la cioccolata fondente (meglio usare il cioccolato in gocce).

Aggiungete alla ricotta lo zucchero a velo e poi la cioccolata sempre mescolando.

Montate a neve le chiare e aggiungetele alla ricotta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.

Per la pasta base: mescolate tutti gli ingredienti. La pasta deve essere sabbiosa, non troppo lavorata ma ben amalgamata.

Foderate lo stampo (unto con burro) con la pasta e versate il ripieno stendendolo con una spatola. Spolverate leggermente la superficie con zucchero a velo.

Cuocete in forno a calore moderato (180°) per 30 minuti.

Nota: la ricotta non deve compattarsi, è preferibile infornarlo nella parte mediana del forno.