



TORTE E CROSTATE

# Crostata di ricotta all'arancia senza glutine

30 Dicembre 2020



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
560K

NOTE  
30 MINUTI PER SCOLARE LA RICOTTA  
+ 5 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

150 g di Farina di riso

75 g di Farina di mais fioretto

75 g di Burro

3 Tuorli

90 g di Zucchero a velo

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci (consentito)

Sale

## PER LA FARCIA

750 g di Ricotta vaccina

100 g di Uvetta

3 Uova

200 g di Zucchero semolato

1 Arancia bio

1 Limone bio

## Preparazione

- Togliete il burro dal frigo e tagliatelo a pezzettini.
- Ponete la farina di mais e un pizzico di sale in una ciotola capiente; unite la farina di riso, setacciata con lo zucchero a velo e il lievito, e mescolateli.
- Disponete il composto a fontana sulla spianatoia e al centro versate il burro e i tuorli appena sbattuti. Iniziate a miscelare gli ingredienti con la punta delle dita, poi lavorate quel tanto che basta a formare un composto unito e compatto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per un'ora.
- Intanto preparate la farcia. Mettete la ricotta in un setaccio a maglie fini, appoggiatela sopra una ciotola, chiudete con la pellicola alimentare e trasferitela per 30 minuti in frigo. Ammollate l'uvetta in acqua per circa 15 minuti.
- Tirate fuori dal frigo la pasta frolla che avete preparato, stendetela in forma rotonda a uno spessore di 1 cm scarso, sopra un foglio di carta da forno. Adagiatela con la carta in uno stampo del diametro di 20 cm, facendola ben aderire a fondo e pareti. Tagliate via la sfoglia in eccesso, quindi rimettete la teglia in frigo.
- Lavate con cura gli agrumi e grattugiatene la scorza in una ciotola, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca, che è leggermente amarognola.
- Setacciate la ricotta (ormai scolata) in una seconda ciotola piuttosto capiente; aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale e frullate con le fruste elettriche per qualche minuto. Unite le uova, una alla volta, continuando a frullare. Aggiungete la scorza grattugiata preparata, la cannella e lavorate fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e priva di grumi. Infine aggiungete l'uvetta, che avrete strizzato e asciugato, mescolando con una spatola per distribuirle nel preparato.
- Riprendete lo stampo dal frigo, bucherellate il fondo della frolla con una forchetta e poi versatevi il composto di ricotta preparato, livellandolo.
- Cuocete la crostata in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 50 minuti, facendo attenzione che il bordo della crostata non si scurisca troppo.
- Sfornate la crostata, fatela raffreddare a temperatura ambiente e conservatela in frigo per almeno 4 ore. Togliete l'anello dello stampo e fate scivolare la crostata sul piatto da portata; con una spatola piatta staccate dal fondo la carta e sfilatela delicatamente, quindi servitela.