



TORTE E CROSTATE

Crostata di ricotta all'arancia

26 Dicembre 2020



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
50 MINCALORIE
440KNOTE
30 MINUTI + 4 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta frolla pronta

PER IL COMPOSTO

750 g di Ricotta vaccina

100 g di Uvetta

1 Arancia bio

1 Limone bio

3 Uova

200 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Cannella in polvere

Sale

Preparazione

- 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.

- Stendete la frolla, dopo averla infarinata, allo spessore di circa 1 cm. Avvolgetela sul matterello senza stringerla e srotolatela in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro, con il fondo rivestito di carta da forno e le pareti imburrate e infarinate. Fatela aderire bene e 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 a ottenere una crema liscia, omogenea e priva di grumi. Infine unite l'uvetta, che avrete strizzato e asciugato, mescolando con una spatola per distribuirla 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 la 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.

Carla Marchetti