

Ricette a quadretti

Crostata con ricotta, limone e pinoli



Dopo la ricetta “carnevalesca” dei **krapfen**, meglio passare a qualcosa di un pochino più leggero... la faticosa prova costume si avvicina!

A parte gli scherzi, trovo che la **ricotta** sia il formaggio per eccellenza da usare nei dolci ed in effetti la adopero molto spesso come ripieno per le **crostate**.

Però mi sono accorta di non aver mai pubblicato nessuna ricetta del genere, quindi corro ai ripari con questa **torta fresca, leggera e con un primaverile profumo di limoni!**

N. porzioni: 8

Tempo: 60 + 60 riposo min

Ingredienti

- **per la frolla**
- 300 gr farina
- 150 gr zucchero
- 1/2 bustina lievito per dolci
- 1 pizzico sale
- buccia grattugiata 1 limone
- 150 gr burro freddo tagliato a pezzetti
- 3 tuorli

- **per la crema**

- 400 gr ricotta vaccina
- 125 gr zucchero a velo
- succo 2 limoni
- 3 uova
- 40 gr pinoli leggermente tostati in forno

Istruzioni

1. Preparare la frolla.
2. Lavorare nel mixer la farina con zucchero, lievito, sale, buccia di limone e burro fino ad ottenere un composto di briciole; unire i tuorli e lavorare ancora nel mixer finchè si formerà una palla.
3. Avvolgere la frolla nella pellicola e riporre in frigo per un'ora.
4. Preparare la crema.
5. Sbattere le uova con una frusta, unire ricotta, zucchero a velo e succo di limone e mescolare fino ad ottenere una crema fluida e senza grumi.
6. Riprendere la frolla, stenderla col mattarello e rivestire uno stampo da crostata di 28 cm di diametro (precedentemente imburrato ed infarinato).
7. Bucherellare il fondo della frolla con una forchetta, versarvi la crema e cospargere i pinoli sulla superficie.
8. Infornare in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.