

Ricette a quadretti

Crostata di ricotta e crema

Un dolce elaborato che stuzzica il palato.

N. porzioni: 8

Tempo: 90 min

Ingredienti

Pasta

- 200 gr di farina fiore
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 100 gr di burro
- 75 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito chimico

Crema1

- 250 gr ricotta
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 uova
- rasatura di limone

Crema2

- 1 uovo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- 1 dl di latte
- sale

Preparazione

1. Preparare la pastafrolla mescolando le farine, il burro, lo zucchero e l'uovo.
2. Preparare la crema2 mescolando l'uovo, lo zucchero, il sale, la fecola, il latte e fare bollire per 2 minuti.
3. Sbattere in una terrina i tuorli con lo zucchero, aggiungere la ricotta stemperandola bene, il limone, gli albumi montati a neve e la crema precedentemente preparata, mescolando bene il tutto.
4. Versare il composto sulla frolla precedentemente preparata su una tortiera.
5. Cuocere per 45 minuti a forno moderato.

