

Crostata di ricotta e marmellata (Dolci)



Preparazione

Preparate la pasta frolla impastando la farina con lo zucchero, il lievito, le uova e il burro. Amalgamate velocemente il tutto fino a ottenere un panetto liscio che farete riposare in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo preparate la crema di ricotta schiacciando la ricotta con una forchetta e incorporando poco per volta lo zucchero a velo setacciato. Stendete la pasta frolla con uno spessore di 1/2 cm, foderate con essa una teglia circolare di 22 cm e bucherellate il fondo. Formate il primo strato con la crema di ricotta, poi il secondo con la marmellata e concludete con delle striscioline di pasta frolla avanzata. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare completamente e spolverizzate con poco zucchero a velo.

Consigli

Avete voglia di sperimentare tutta la bontà di una fresca crostata? Usate la vostra marmellata preferita, optando magari per quella ai lamponi o alle fragole, oltre che alle more.

Curiosità

Lo sapevate che il nome ricotta lo si deve essenzialmente al fatto che quest'ultima viene prodotta riscaldando o la caciotta o il pecorino?

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 250 grammi

Uova 1 unità

Zucchero 100 grammi

Burro 125 grammi

Ricotta 200 grammi

Marmellata 125 grammi (di more)

Zucchero a velo 80 grammi

Tuorli d'uovo (1 tuorlo d'uovo)

Lievito per dolci (1 cucchiaino di lievito per dolci)