

Crostata di Ricotta con Canditi e Gocce di Cioccolato

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 14/10/2008

Per la frolla: - 300 gr. di farina - 100 gr. di burro - 50 gr. di panna fresca - 2 uova (se sono grandi 1 rosso e 1 uovo intero) + un tuorlo per spennellare la superficie - 100 gr di zucchero - un pizzico di sale - la buccia grattugiata di un limone non trattato.

Per la farcia

- 500 gr. di ricotta di pecora
- 150 gr. di zucchero
- 70 gr. di scorza di arancia candita
- 70 gr. di scorza di cedro candita
- 120 gr. di gocce di cioccolato

Preparare la farcia qualche ora prima dell'utilizzo mescolando la ricotta con lo zucchero ed unendo i canditi e le gocce di cioccolato. Amalgamare bene il tutto e lasciare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Impastare velocemente la farina con il burro ammorbidito, le uova, la panna fresca, lo zucchero, il sale e la scorza di limone.

La frolla va lavorata poco perchè non deve sentire il calore delle mani.

Dopo aver ottenuto una bella palla di pasta liscia infarinare leggermente la superficie, incartarla con la pellicola e farla riposare in frigo per mezz'ora.

A questo punto si divide esattamente a metà l'impasto una metà servirà per fare la base,

l'altra metà per fare i cilindri di pasta per la parte superiore.

Stendere la pasta per la base ad uno spessore abbastanza sottile e foderarvi uno stampo da crostata (meglio se con il fondo mobile). Fare in modo che rimanga fuori un bordo di pasta.

Mettere al centro la farcia livellandola bene ed iniziare a disporre i cilindri di pasta in modo da ottenere delle losanghe. Ripiegare il bordo di pasta sulle losanghe stesse e spennellare con il tuorlo battuto.



Infornare a 180° per circa 30 minuti. Lasciar intiepidire prima di sformare la crostata.



Servire con poco zucchero al velo.



