

TORTA DI RICOTTA



Ingredienti per 6 persone

- 300 g di zucchero - 100 g di burro
- 300 g di farina per dolci
- 300 g di ricotta fresca
- 100 g di mandorle sbucciate
- 50 g di uvetta sultanina
- 3 uova intere - 1 limone
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino
Stampa

- Per la pasta frolla:
 - 250 g di farina
 - 65 g di burro o margarina
 - 80 g di zucchero - 1 uovo
 - 8 g dose per dolci
 - la buccia di 1/2 limone grattugiata
- 1 bicchierino (da 5 cl) di Sassolino
Stampa

PREPARAZIONE

Mescolare insieme lo zucchero e la farina, unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo intero, la scorza di limone grattugiata, la dose e 1 bicchierino di Sassolino.

Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto morbido e lasciate riposare per circa un'ora.

Mescolare la ricotta con 200 g di zucchero fino ad ottenere una crema.

Aggiungere la farina, i tuorli, il burro sciolto a temperatura ambiente, la scorza del limone grattugiata e i 2 bicchierini di Sassolino.

Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente al resto degli ingredienti.

Tritare finemente le mandorle con 2 cucchiaini di zucchero.

Versare l'impasto ottenuto precedentemente in una tortiera antiaderente e foderare con listarelle di pasta frolla.

Cuocere in forno a 180°, per 40 minuti.



Sassolino Stampa

L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)