



Crostata di ricotta

Ingredienti

Per la pasta

300 g	Farina
150 g	Burro
150 g	Zucchero
n° 1	Uovo
n° 1	Tuorlo
n° 1	Pizzico di sale

Per il ripieno

500 g	Ricotta
150 g	Zucchero
n° 1	Uovo
n° 1	Tuorlo
n° 1	Scorza di 1 limone grattugiata
q.b.	Uvetta sultanina
q.b.	Pinoli

Preparazione

1. Disporre sulla spianatoia la farina e lo zucchero a fontana, mettervi nel mezzo le uova e il burro ammorbidito.
2. Impastare rapidamente e lasciare riposare l'impasto.
3. Foderare una tortiera con l'impasto e riempirlo del composto ottenuto amalgamando omogeneamente gli ingredienti per il ripieno.
4. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 30/35 minuti (fino a quando la pasta risulterà dorata e il ripieno avrà formato una crosticina croccante).

