



Torta di ricotta (Sardegna)

Ingredienti

300 g	Ricotta
300 g	Farina 0
300 g	Zucchero
n° 3	Uova
n° 1	Buccia grattugiata e succo di 1 arancia (oppure solo la buccia grattugiata di 1 limone)
n° 1	Bustina di lievito
q.b.	Zucchero a velo

Preparazione

1. In una ciotola mescolare con molta cura la ricotta con lo zucchero, aggiungere quindi i tre tuorli e, sempre continuando a lavorare l'impasto con un cucchiaio di legno, unire gradualmente la farina, la scorza grattugiata e il succo dell'arancia (o la sola buccia grattugiata del limone) ed il lievito.
2. In un altro contenitore montare a neve gli albumi e, quando sono ben sodi, incorporarli un po' alla volta nel composto a base di ricotta.
3. Prendere un pezzo di carta forno per foderare una teglia di 30 cm di diametro; bagnarla, strizzarla molto bene e farla aderire perfettamente alla teglia, versarvi l'impasto ed infornare in forno preriscaldato a 180° C per circa 25/30 minuti (controllate perché non tutti i forni sono uguali).
4. Quando la torta di ricotta è dorata sfornarla, lasciarla raffreddare, toglierla dalla tortiera, spolverizzarla con lo zucchero a velo e servirla.

Nota: in alcune zone della Sardegna vengono aggiunte alla ricotta uva passa, gherigli di noci, mandorle e/o scorza d'arancia candita tagliata a pezzetti.

