



Crostata con ricotta e gocce di cioccolato



[Stampa ricetta](#)

Ricetta crostata con ricotta e gocce di cioccolata

Torta alla ricotta

Preparazione	20 min
Cottura	44 min
Tempo totale	1 h 4 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: crostata, torta

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 492kcal

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 500 g farina 00
- 200 g zucchero
- 200 g strutto
- 3 uova
- q.b. buccia di limone grattugiata

Per la crema alla ricotta:

- 500 g ricotta
- 120 g zucchero
- 1 uovo
- 3 cucchiaini liquore (a piacere)
- 100 g gocce di cioccolata

Istruzioni

1. Per la preparazione della frolla: mettere tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria, formare una palla e dividere in 2 parti 1/3 e 2/3.
2. Stendere la parte più grande tra 2 fogli di carta forno spolverizzate con zucchero a velo e mettere la frolla così stesa in uno stampo imburrato.
3. A parte preparare la crema mescolando bene la ricotta con lo zucchero, aggiungere l'uovo e il liquore e infine aggiungere le gocce di cioccolato.
4. Versare la crema sulla pasta frolla e decorare a piacere con la frolla che avete tenuto a parte (io a una parte ho unito il cacao per fare il fiocco).
Cuocere a 170 gradi per 45 / 50 minuti.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 492kcal

Buon appetito!

Paola Paola

[Read More](#)
