

CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Ingredienti

- farina (500g)
- zucchero (250g)
- panna fresca da montare (500ml)
- 6 tuorli d'uovo
- sugna (12 cucchiaini)
- cioccolato fondente (250g)
- ricotta di bufala (500g)

Come si prepara

Mischiare la farina con lo zucchero e disporla a fontana sulla spianatoia.

Ammorbidire la sugna o strutto (250 gr) e disporla al centro della fontana di farina insieme alle uova.

Lavorare prima con la forchetta e poi con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Far riposare per mezz'ora l'impasto avvolto in un panno bagnato e strizzato.

In due ciotole dividere la ricotta di bufala: nella prima mettere il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e 250 ml di panna fresca e amalgamare.

Nella seconda ciotola aggiungere alla ricotta di bufala lo zucchero e la restante panna fresca amalgamando bene.

Imburrare una teglia e foderarne il fondo con la pasta frolla.

Farcire la base prima con la ricotta al cioccolato e poi, con quella bianca. Passare quindi in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tabella nutrizionale



Valore energetico	369 kcal 1545 kJ
-------------------	---------------------

Tags

torte, marmellate, confetture, cacao, Crostate, dolce al cioccolato, Crostata di ricotta e cioccolato

