

## DOLCE DI ARANCE E RICOTTA FRESCA

### Ingredienti

- burro (20g)
- zucchero (30g)
- 2 tuorli d'uovo
- zucchero a velo (40g)
- 3 arance
- vaniglia
- ricotta di pecora (200g)
- Cointreau (40ml)
- Pasta Frolla Findus (500g)

### Come si prepara

Lasciar scongelare la Pasta Frolla Findus per almeno un'ora.

Pelare due arance alla perfezione privandole di tutte le pellicine, dividerle in spicchi.

Spumeggiare in una padella il burro e rosolarvi dentro gli spicchi di arance.

Spolverizzare con lo zucchero semolato e aggiungere il liquore all'arancia.

Amalgamare con cura lo zucchero a velo alla ricotta, fino ad ottenere una crema spumosa e soffice, aggiungere i tuorli, grattugiare la buccia dell'arancia rimasta e aggiungerla al composto di ricotta, unire la bustina di vaniglia, filtrare il succo delle arance cotte ed aggiungerlo all'impasto di ricotta.

Imburrare uno stampo, spolverizzarlo con un velo di farina setacciata e, foderarlo con la Pasta Frolla Findus precedentemente preparata.

Disporre sul fondo della teglia le arance cotte, aggiungere l'impasto di ricotta e infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora.

Spolverizzare con lo zucchero a velo e servire tiepida o fredda.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**



## Tags

occasioni speciali, frutta, new, feste, torte, dolce alla ricotta, dolce alle arance, tradizionale, mediterraneo

