

## STRUDEL DI RICOTTA

### Ingredienti

- farina (250gr)
- sale
- 4 uova
- 1 limone
- burro (110gr)
- zucchero (210gr)
- pangrattato (30gr)
- zucchero a velo
- uvetta (150gr)
- panna liquida (80ml)
- ricotta di pecora (400gr)

### Come si prepara

Setacciate la farina con il sale e mezzo cucchiaino di zucchero. Disponetela a fontana e versate al centro un uovo, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e l'acqua intiepidita necessaria.

Impastate energicamente, sbattendo la pasta sulla spianatoia, fino a quando non assume una consistenza elastica.

Formate quindi una palla e lasciatela riposare per 25 minuti, avvolta in una salvietta leggermente infarinata e coperta con un recipiente intiepidito.

Preparate il ripieno lavorando in una terrina tre tuorli con 200 gr di zucchero. Unite la panna, la ricotta, l'uvetta sultanina ammorbidita in acqua tiepida, e, sempre mescolando, la buccia del limone grattugiata.

Montate a neve ben ferma gli albumi con il sale e incorporateli alla crema di ricotta.

Stendete la pasta molto sottile sopra un telo infarinato, spennellatela con metà del burro fuso e distribuitevi sopra un leggerissimo strato di pangrattato.

Stendete quindi sulla pasta uno strato di crema di ricotta, lasciando liberi i bordi, che andranno chiusi bene dopo aver avvolto il rotolo su se stesso con l'aiuto del telo.

Fate scivolare lo strudel su una placca da forno imburrrata, spennellatelo con la parte restante



del burro fuso e mettetelo in forno già caldo a 180 gradi per circa un'ora.

Fatelo raffreddare prima di servire e spolverizzatelo con zucchero a velo.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 100

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	287 kcal 1202 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

foto, occasioni speciali, new, feste, frutta secca, torte, torte ripiene, strudel di ricotta, tradizionale, mediterraneo

