

Crostata di ricotta e confettura di ribes rosso

Crostata di ricotta e confettura di ribes rosso

8 Dolci a go go!!! by Dolci a gogo / 1d // keep unread // hide // preview



Ceramiche Wald linea Felice Nostalgia

Delicata e morbida, questa crostata è facile da preparare e piacerà proprio a tutti, soprattutto ai più piccoli di casa! Con questo dolce, riuscirete a conquistare gli animi più golosi, ma soprattutto quelli che amano il gusto intenso ed allo stesso tempo delicato della ricotta e miele uniti alla pasta frolla e ad una deliziosa confettura di ribes rosso.

Per preparare al meglio il vostro dolce dovrete realizzare dapprima la base di pasta frolla dopodiché proseguire con la realizzazione del meraviglioso ripieno della crostata.

Con pochi gesti ed un po' di pazienza potrete creare un dolce appetitoso e sano, soddisfacendo così l'appetito di tutti i vostri commensali a tavola.

Ovviamente potete usare la vostra confettura del cuore per questa crostata, optando magari per quella ai lamponi o alle fragole, oltre che alle more ma il ribes rosso leggermente amarognolo si sposa meravigliosamente con la dolcezza della ricotta... provatela e fatemi sapere, vedrete che bontà!



Crostata di ricotta e confettura di ribes rosso

Pasta frolla

300 g farina 00 Bio Molino Rossetto

150 g zucchero

150 g burro

1 uovo

1 bacca di vaniglia

Un pizzivo di sale

1 cucchiaino di lievito

Ripieno

250g di ricotta

1 tuorlo

2 cucchiari di miele di acacia Luna di miele

1 barattolo di Fiordifrutta bio di ribes rosso Rigoni di Asiago

Mandorle a lamella q.b.

Ribes rossi e neri freschi q.b.



Preparate la pasta frolla impastando la farina con lo zucchero il lievito l' uovo .Unite il burro, il pizzico di sale e la vaniglia estratta dalla bacca.

Amalgamate velocemente il tutto fino a ottenere un panetto liscio che farete riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema di ricotta incorporando poco per volta il miele ed il tuorlo

aitandovi con un frullino.. Stendete la pasta frolla con uno spessore di 1/2 cm, foderate con essa una teglia circolare di 22 cm e bucherellate il fondo. Formate il primo strato

con la crema di ricotta, poi il secondo con la marmellata e concludete con delle striscioline di pasta frolla avanzata e una manciata di mandorle a lamella. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Visit Website