

Crostata di ricotta con l'uvetta



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 40

Dosi per 6 persone

Fai ammorbidire l'uvetta nel Cointreau per 10, poi strizzala. Nel frattempo in una casseruola mescola bene la ricotta con lo zucchero, le uova e la scorza grattugiata di limone. Stendi la in una sfoglia rotonda spessa circa mezzo cm e fodera uno stampo di 22 cm di diametro rivestito di carta da forno bagnata e strizzata. Taglia via la pasta in eccesso e punzecchia il fondo con una forchetta. Distribuisci nel fondo l'uvetta poi la crema di ricotta livellando bene con un cucchiaio.

Stendi la pasta rimasta, tagliala a strisce e decora la superficie del dolce. Cuoci la crostata in forno caldo a 180° C per 40, lasciala intiepidire, sformala e falla raffreddare completamente su una gratella. Prima di servirla spolverizzala con dell zucchero al velo.

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di pasta brisée
- 500 g di ricotta
- 100 g di uvetta
- 4-5 cucchiari di Cointreau
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 1 limone non trattato
- zucchero al velo