



# CROSTATA RICOTTA E MARMELLATA

Di Chiarapassion

PREPARAZIONE :20 MIN  
TEMPO DI COTTURA:40 MIN

## Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1 uovo grande
- lievito punta del cucchiaino
- sale un pizzico
- limone buccia grattugiata
- Per il Ripieno
- 400 g di ricotta di pecora
- 120 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di vaniglia (estratto) o bacca
- 1 limone buccia grattugiata
- confettura di frutti rossi, lamponi o preferita

## Procedimento

1.Per la pasta frolla. Nel mixer con le lame o nella planetaria con la frusta piatta, lavorate lo zucchero con il burro a pezzetti, il pizzico di sale e la buccia di limone grattugiata; aggiungete l'uovo ed infine la farina con il pizzico di lievito. Mescolate fino ad avere un impasto ben amalgamato. Trasferite su di un piano infarinato e dategli una forma sferica, appiattitela leggermente, copritela con la pellicola e mettete in frigo per almeno 30 minuti.

2.Crema di ricotta. In una ciotola con le fruste elettriche mescolate la ricotta con lo zucchero, la vaniglia e la buccia di limone grattugiata fino ad avere una bella crema, basterà circa 1 minuto a velocità media. Mettete in frigo

3.Riprendete la frolla, lavoratela un po' o sbattete il mattarello su di essa (questo passaggio aiuta a non farla spaccare). Stendetela su di un piano infarinato ad uno spessore di circa 5 mm. Rivestite con la frolla lo stampo per crostata con fondo amovibile (20x28 oppure 22x22) precedentemente imburato e infarinato

4.Bucherellate la pasta e versate al centro la crema di ricotta e uno strato leggero di confettura preferita, mettete in frigo. Intanto con un taglia biscotti a cuore oppure con le lettere xo ricavate le forme che vi serviranno per ricoprire la crostata. Riprendete la crostata, e iniziate a ricoprirla di cuori o lettere. Rimettete in frigo e accendete il forno a 180°. Infornate nel forno preriscaldato per circa 35-40 minuti fino a quando non è bella dorata. Fate raffreddare bene e poi sformate.