

Crostata di ricotta e visciole

Scritto da Administrator

Giovedì 07 Novembre 2013 18:06 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 18:12



È un grande classico della cucina ebraica romana. Chi si trova di passaggio a Roma deve provare assolutamente quella che fanno al Ghetto, al forno di Boccione, dal quale escono delizie incredibili e dove non è raro vedere la fila fuori dal piccolo negozio senza insegne e dalle vetrine un po' spoglie.

La ricetta è segretissima, quindi vi propongo la mia. Il contrasto della ricotta con l'asprigno delle visciole è la caratteristica di questa deliziosa crostata.

Crostata di ricotta e visciole

Scritto da Administrator

Giovedì 07 Novembre 2013 18:06 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 18:12

Ingredienti:

per la frolla:

500 gr di farina 00

250 gr di burro freddo

200 gr di zucchero a velo

4 tuorli (80gr)

1 pizzico di sale

Crostata di ricotta e visciole

Scritto da Administrator

Giovedì 07 Novembre 2013 18:06 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 18:12

per la farcia:

500 gr di ricotta di pecora

150 gr di zucchero semolato

1 uovo

Confettura di visciole

Lavorate il burro con la farina, aggiungete lo zucchero e il sale fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite i tuorli e lavorate velocemente sino a che l'impasto non si compatta.

Avvolgete il panetto nella pellicola e mettete a riposare in frigo almeno per mezz'ora.

Prendete la ricotta, che avrete fatto sgocciolare in un colino, e setacciatela raccogliendola in una ciotola. Unire lo zucchero e quindi l'uovo amalgamando bene il tutto.

Stendete la frolla e foderate uno stampo imburrato dal bordo un po'alto.

Ricoprite il fondo con la confettura di visciole, e coprite il tutto con la farcia.

Crostata di ricotta e visciole

Scritto da Administrator

Giovedì 07 Novembre 2013 18:06 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 18:12

Con la frolla avanzata fate delle strisce che metterete sulla crostata come decorazione.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti.

Crostata di ricotta e visciole

Scritto da Administrator

Giovedì 07 Novembre 2013 18:06 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 18:12
