



Crostata ricotta e arancio

Ingredienti

Per la frolla:

300 gr di farina 00

1 uovo intero + 1 tuorlo

120 gr di zucchero

120 gr di burro

un cucchiaino di lievito per dolci

buccia di un'arancia

Per la crema:

500 gr di ricotta di mucca

70 gr di zucchero al velo

2 uova intere

buccia grattugiata di due arance

Questa è una ricetta che ho preso dal ricettario Bimby, ma ovviamente si può eseguire tranquillamente anche a mano.

Per prima cosa preparare la frolla:

Inserire nel boccale lo zucchero e la buccia dell'arancia e polverizzare: **15 secondi, velocità 8**. Poi aggiungere tutti gli altri ingredienti: **30 secondi, vel. 5**. Trasferire sul piano di lavoro e impastare per qualche minuto. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo a riposare in frigo per almeno un'ora.

Intanto preparare la crema:

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e amalgamare bene: **30 secondi, vel. 4**

Trascorso il tempo di riposo riprendere l'impasto, dividerlo e, aiutandosi con un po' di farina, stendere la base della crostata con il matterello e trasferirla nella teglia foderata di carta forno (oppure imburrata e infarinata).

Versarvi la crema.

Stendere l'altro impasto, formare le classiche losanghe e ricoprire la crostata (io ho utilizzato l'apposita griglia, è comodissima!)

Cuocere in forno ventilato, precedentemente riscaldato, a 180° per 40 minuti

Fonte: ricette Bimby