Crostata alla ricotta

Ingredienti

- 350 g di Ricotta
- 3 cucchiai di Zucchero
- Aroma all'arancia fiala
- 3 cucchiai di Marmellata all'arancia
- 4 cucchiai di Gocce di cioccolato
- 1 Tuorlo d'uovo
- Granella di zucchero per decorare q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Adagiare un disco di pasta sfoglia (con la sua carta forno) su una teglia tonda, con il diametro di 26 o 28 cm. Lasciare trasbordare la pasta oltre il bordo della teglia (se la teglia è più grande si può spianare la sfoglia con il matterello per ampliarne il diametro). Spalmare il fondo con marmellata d'arancia. A parte, con una forchetta, lavorare la ricotta, aggiungere lo zucchero, la fiala di aroma e le gocce di cioccolato. Disporre il composto sul disco di pasta. Adagiare il secondo disco di pasta sfoglia sul tavolo e con un coltello praticare dei fori a forma di rombo lunghi circa 3 cm, avendo cura di formare un disegno, in modo da creare una "griglia di pasta" che faccia respirare il ripieno. Rovesciare il disco cosi intagliato sulla teglia. Sigillare i bordi, pressando con le dita lungo tutto il perimetro, e tagliare con le forbici la pasta in eccesso. Spennellare il disco intagliato con tuorlo d'uovo e adagiarvi sopra la granella di zucchero. Infornare a 160° C fino a cottura completa.

Informazioni nutrizionali

70

4 4 persone

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri