


# Crostata di Ricotta

circa 12 porzioni

 media up to 80 Min.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di cameo 9 torte  
1 uovo  
100 g burro o margarina

### Per il ripieno:

4 uova  
5 cucchiaini di zucchero  
250 g ricotta  
100 g uvetta

## 1 Versa la miscela:

In una terrina versa la miscela, aggiungi l'uovo e il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini.

## 2 Lavora con le mani:

Lavora velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.

## 3 Stendi la pasta:

Stendi la pasta in una tortiera a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il fondo imburrato ed infarinati, formando un bordo alto 3 cm.

## 4 Mescola nel pentolino:

In un tegamino mescolare l'uovo intero, 2 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di farina.

## 5 Aggiungi il latte e fai bollire mescolando:

Aggiungi gradatamente il latte e fai bollire per 3 minuti, sempre mescolando. Lascia raffreddare.

**6 Lavora con lo sbattitore:**

In una terrina versare 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiari di zucchero e lavorare con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa cremosa.

**7 Unisci ricotta, uvetta e crema:**

Unisci quindi la ricotta, l'uvetta lavata ed asciugata, la crema precedentemente preparata e raffreddata.

**8 Lavora con lo sbattitore:**

Lavora le chiare d'uovo con lo sbattitore elettrico e montale a neve durissima.

**9 Incorpora le chiare montate:**

Infine incorpora delicatamente alla crema le chiare montate.

**10 Distribuisci il ripieno:**

Distribuisci il ripieno nel cesto di pasta.

**11 Cuoci la crostata:**

Cuoci per 45-50 minuti sul ripiano più basso ( medio del forno a gas) elettrico preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

**12 Conserva la crostata:**

Conserva la crostata pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.