

# Crostata di Ricotta

circa 12 porzioni

   Facile

  fino 80 Min.



## Cosa ti serve:

- 1 confezione di Miscela 9 torte
- 1 intero uovo
- 100 g burro o margarina
- 1 intero uovo
- 5 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di farina colmo
- 200 ml latte
- 3 tuorli d'uovo
- 250 g ricotta
- 100 g uvetta
- 3 chiare d'uovo

- 1 Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 26 cm), 2 terrine, 2 tegamini, 1 cucchiaino, 1 sbattitore elettrico. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.
- 2 In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere l'uovo e mescolare con un po' di miscela. Unire il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavorare l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Stendere la pasta nella tortiera formando un bordo alto 3 cm.
- 3 In un tegamino mescolare l'uovo intero, 2 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di farina. Aggiungere gradatamente il latte e fare bollire per 3 minuti, sempre mescolando. Lasciare raffreddare. In una terrina versare 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiaini di zucchero e lavorare con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa cremosa. Unire quindi la ricotta, l'uvetta lavata ed asciugata, la crema precedentemente preparata e raffreddata e infine incorporare delicatamente 3 chiare d'uovo montati a neve durissima. Distribuire il ripieno sul fondo.
- 4 Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas, e cuocere per 45-50 minuti (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).