



Crostata di ricotta e nutella - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dolce - crostata - ricotta - nutella

Ingredienti:

Per la pasta frolla:  
- 250 gr farina  
- 125 burro  
- 100 gr. zucchero  
- 3 tuorli  
- 1 bustina vanillina

Per il ripieno:  
- 200 gr. nutella  
- 450 gr. ricotta vaccina  
- 1 uovo  
- 80 gr. zucchero

Preparazione:

Preparare la pasta frolla; setacciare la farina e mischiarla con lo zucchero e la vanillina, aggiungere il burro a pezzettini e 3 tuorli, impastare il tutto e mettere il composto in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo mettere la ricotta nel frullatore con lo zucchero e l'uovo intero e mischiare per 2 minuti circa.

Prendere l'impasto, metterne da parte un pò per le strisce ed allargarlo nella tortiera da 26 cm., imburrata e infarinata. Quindi versare e spalmare la Nutella e successivamente versare l'impasto di ricotta, fare delle strisce con la pasta rimasta e metterle sopra alla crostata. Infornare in forno caldo a 200 gradi per 40/45 minuti.

