



Torta rustica di ricotta - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma



**Ingredienti per la frolla :**

450 g farina 00  
150 g strutto  
150 g zucchero  
1 bustina vanillina  
1 pizzico ammoniaca  
100 g latte

**Ingredienti per il ripieno:**

1 kg. ricotta di pecora  
350 gr. zucchero  
gocce di cioccolato q.b.  
ritagli di pds o un disco di pasta genovese

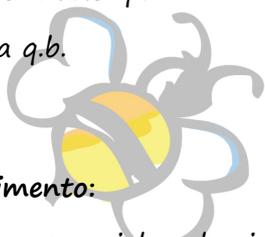
**Ingredienti per decorare :**

~~mandorle con la pellicina tritate in modo grossolano~~



zucchero a velo q.b.

cannella q.b.



**Procedimento:**

Mettere a sgocciolare la ricotta per una notte in frigo, poi setacciarla e mescolare con lo zucchero e le gocce di cioccolato.

Preparare la frolla mescolando tutti gli ingredienti e poi avvolgerla con la pellicola e tenere in frigo per 2 ore.

Con il mattarello e la carta forno sotto, stendere 2/3 dell'impasto a circa 2 cm di spessore, trasferire la sfoglia in una teglia imburrata e senza la carta da forno, alzare bene i bordi, punzecchiare con i rebbi di una forchetta il fondo e i lati.

Versare sulla frolla un primo strato di ricotta, livellare, mettere i ritagli di pds o il disco di pasta genovese, versare sopra l'ultimo strato di ricotta e livellare.

Con la frolla rimasta fare la copertura della torta e sigillare bene i bordi.

Punzecchiare la superficie con la forchetta e ricoprirla interamente con le mandorle.

Cuocere in forno caldo a 200° per 35/40 min.

Raffreddare e cospargere con zucchero a velo e cannella.

Io ho aggiunto un po' di pistacchio.

crema di ricotta - pistacchi - dessert

eCucinando.it