



Sbrisolona...alla sannita - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

dolce - torta semplice - ricotta - liquore Strega

Ingredienti:

400 gr. di farina, 1 uovo, 150 gr. di zucchero, 125 gr. di burro, 1 tazzina di liquore Strega, una bustina di lievito per dolci.

Per il ripieno: 500 gr. di ricotta, 100 gr. di zucchero, 1 tazzina di liquore Strega, 1 bustina di vanillina, gocce di cioccolato q.b.

Procedimento: in una terrina unire la ricotta, lo zucchero, il liquore Strega e la vanillina. Dopo aver ben mescolato aggiungere le gocce di cioccolato e mettere a riposare. Nel frattempo, versare in una coppa la farina, aggiungere lo zucchero, l'uovo ed il liquore. Lavorare la pasta sino a renderla sbriciolata, incorporare il burro, precedentemente tagliato a dadini, e continuare a sbriciolare. Imburrare e spolverare con il pangrattato uno stampo di diametro medio, spargere metà impasto senza schiacciarlo, unirvi, senza toccare i bordi, il ripieno di ricotta e versare il resto dell'impasto. Infornare per circa 40 minuti a 180° circa. Fare raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.

eCucinando.it