



Torta di fragole - [Visualizza sul sito](#)  
di emsa

E' una ricetta vecchia, credo della Moroni io ogni tanto la faccio...buooooonissima!!

dolce - torte farcite - ricotta

Ingredienti:

500 gr di fragole  
500 gr di ricotta di mucca  
400 ml di panna fresca da montare  
2 strati di Pan di Spagna  
zucchero  
succo di limone

La sera prima: tagliare a spicchi le fragole (tenerne alcuni pezzi da parte per la decorazione), aggiungere lo zucchero ed il succo di limone e riporre in frigo.

Il giorno seguente: separare con un colino le fragole dal succo e con parte di questo bagnare uno strato di PdS. Montare la panna ed aggiungervi la ricotta e le fragole. Mescolare delicatamente incorporando bene tutto. Stendere metà composto sul PdS, quindi sovrapporvi l'altro disco, sempre inzuppato del restante succo di fragola. Stendere il rimanente composto di panna e ricotta, guarnire con le fragole tenute da parte e porre per un paio d'ore in frigo.

eCucinando.it