



Torta crostata ripiena - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert - nutella - panna - ricotta

Ingr:
pasta frolla:
300 gr. farina 00
100 gr. burro
100 gr. zucchero
1 uovo + 1 tuorlo
4 gr. ammoniaca per dolci (oppure mezza bustina di lievito vanigliato)
mezzo cartoccio panna da cucina

Per il ripieno:
150 gr. nutella
Mezzo cartoccio panna da cucina
125 gr. ricotta
1 cucchiaio di zucchero
1 uovo
1 albume montato a neve fermissima (quello avanzato dalla pasta frolla)

Esecuzione:

Accendere il forno a 180°.
Impastare la pasta frolla.
Montare a neve fermissima l'albume.
Amalgamare bene la nutella con la ricotta, la panna e lo zucchero.
Stendere la pasta sulla carta forno (tenerne da parte un poco per le decorazioni) e rivestire la teglia facendo debordare un bel po' la pasta.

Incorporare l'albume a neve, delicatamente, alla crema di nutella.
Versare il composto nella pasta.
Abbassare i lembi della sfoglia, sopra la crema, senza schiacciare troppo.
Fare dei rotolini con la restante pasta e bordare la pasta che si è ripiegata sulla crema.
Infornare per 40 minuti. Se prende troppo colore coprire gli ultimi 10 minuti con un foglio di alluminio.

