




Ricotta al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Dessert - dolci con frutta secca - limoncello



Uova 5  
Ricotta 500g  
Limone non trattato  
Zucchero 100 g (o anche più....secondo i gusti!) + quello per l'esterno  
Fecola 1 cucchiaio  
aromi: vaniglia, essenza di fior d'arancio, un pizzico di cannella  
uva passa ammorbidita nello strega o nel limonello  
1 pizzico di sale

Montare i tuorli con lo zucchero ed aggiungere la buccia di limone grattugiata, la ricotta setacciata, la fecola, gli aromi e l'uva passa.  
Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale ed incorporarli alla ricotta  
Foderare con carta forno inumidita uno stampo a cerniera di grandezza media e spolverarla di zucchero.  
Versare l'impasto e metterci su ancora un po' di zucchero  
Cuocere in forno a 170 fino a quando la superficie non diventa ambrata. Lasciare raffreddare bene, prima di sformare.