Torta di ricotta

difficoltà	media	tempo di cottura	25 min.
tempo di preparazione	15 min.	porzioni	6

Ingredienti

per la frolla:

150 grammi di farina

50 grammi di zucchero

un pizzico di sale

70 grammi di burro freddo (!)

1 uovo

la buccia grattugiata di mezza arancia

per la farcitura:

1 chilo di ricotta

100 grammi di zucchero a velo

50 grammi di farina

un pizzico di sale

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 fetta – arance a fette in sciroppo Marchesi di San Giuliano

per decorare:

3 cucchiai di marmellata di arance Marchesi di San Giuliano

1 cucchiaio di acqua bollita

3 fette di arance a fette in sciroppo Marchesi di San Giuliano

3 cucchiai di pinoli tostati

in più:

tortiera a cerniera diametro 24cm

carta da forno

planetaria da cucina con ganci per impastare e spatola.

Procedimento

Preriscalda il forno a 160 gradi, e rivesti la teglia con la carta da forno. Usa il robot da cucina con ganci per preparare l'impasto per la crostata. Ma puoi anche impastare a mano. Mescola la farina, lo zucchero e il sale in una ciotola. Tagliare il burro freddo a pezzetti. Aggiungili alla farina e lascia che la macchina impasti a bassa velocità. Quindi aggiungi l'uovo e la scorza d'arancia fino a quando non si forma un impasto compatto.Cospargi la superficie di lavoro con farina extra e stendi la pasta di un diametro di 4 cm più largo della tortiera. Arrotola la pasta sul matterello e stendila nella tortiera. Forma il bordo rialzato- con i 4 cm in eccesso- e metti la teglia in frigorifero. Nel frattempo taglia a pezzi piccoli piccoli la fetta d'arancia e mescolala insieme a tutti gli ingredienti per il ripieno, meglio se per mescolare usi la planetaria con il gancio a frusta.
Versa il ripieno sulla crostata, liscia con una forchetta e cuoci in forno per 60 minuti. Lascia raffreddare almeno 20 minuti prima di togliere dalla tortiera. Prima di servire: mescola 3 cucchiai diMarmellata di Arance di Sicilia con 1 cucchiaio di acqua appena bollita. Mescola bene e versa sopra la torta di ricotta. Distribuisci uniformemente e decora la torta con 3 Arance a fette in sciroppo e qualche pinolo tostato.