Iginio Massari The Sweetman, come sarà la crostata ricotta e visciole?

massari-ea941ed4

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE

Ingredienti
Pasta frolla
400 g di farina
200 g di burro
200 g di zucchero semolato
50 g di uova
La scorza grattugiata di 1 limone
10 g di lievito per dolci
1 pizzico di sale
Crema di ricotta
400 g di ricotta di pecora
140 g di zucchero a velo
Visciole
500 g di confettura di visciole
50 g di zucchero semolato
Decorazioni
Zucchero a velo q.b.

Preparazione
Pasta frolla
Disporre la farina e il lievito a fontana, aggiungere il burro morbido a pezzetti e lavorare per qualche istante con la punta delle dita. Aggiungere lo zucchero.
Quindi le uova, il sale e la scorza grattugiata del limone. Impastare bene il tutto fino a quando non si

ottiene un panetto omogeneo, sodo ma morbido. Avvolgerlo con pellicola trasparente e farlo riposare in frigo per 2 ore. Stendere con il matterello la pasta frolla su un piano leggermente infarinato, si dovrà ottenere una pasta spessa circa 5 mm.

Crema di ricotta

Lavorare la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.

Visciole

Denocciolare le visciole, raccoglierle in una casseruola e cuocerle per una ventina di minuti insieme allo zucchero con fiamma moderata. Dovranno disfarsi leggermente e asciugarsi. Far raffreddare (in alternativa alle visciole fresche, potete utilizzare 500 g di confettura).

Composizione

Foderare una tortiera dal diametro di cm 22 con un disco di pasta frolla, tenere il bordo a un'altezza di almeno 4 cm. Bucherellare leggermente il fondo e distribuire sul fondo un velo di composta di visciole. Formare un secondo strato sulle visciole con la crema di ricotta.

Livellare bene, formare delle striscioline con la frolla avanzata e incrociarle sulla superficie della crostata a forma di rombi.

Infornare la crostata di ricotta e visciole in forno ventilato a 170 gradi per circa 35 minuti (180 gradi per 30 minuti se statico). Dovrà essere dorata. Sfornarla, lasciarla raffreddare e spolverizzare leggermente con lo zucchero a velo.

Iginio Massari The Sweetman