

Crostata ricotta e marmellata



Ingredienti:

per la frolla:

350 g farina 00

1 uovo + 1 tuorlo

150 g burro

150 g zucchero

1 cucchiaino lievito per dolci

scorza grattugiata di 1 limone

per il ripieno:

350 g ricotta

80 g zucchero a velo

2 uova

marmellata (io ho usato di prugne)

Unite nella ciotola la farina, lo zucchero, uovo e tuorlo, il burro a pezzi, il lievito per dolci e la scorza del limone.



Lavorate il tutto finché ottenete un impasto omogeneo. Chiudete con la pellicola e lasciate nel frigo 30 minuti.



Preparate il ripieno: unite la ricotta con lo zucchero a velo e le uova.



Amalgamate bene. Nella teglia unta con burro spendete 2/3 del impasto alzandovi sui bordi. Spalmate la marmellata scelta sulla base.



Versate sopra il composto di ricotta e uova. Decorate con le strisce ottenute dal resto del impasto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare prima i tagliare.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.