



Ricetta medievale: Torta bianca

Pasta frolla alla ricotta

Ingredienti:

Pasta frolla

- 300 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 2 tuorli d'uovo
- Scorza grattugiata di 1 limone

Ripieno

- 500 gr di ricotta
- 2 uova
- 200 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di uvetta
- 1 cucchiaino di cannella
- Scorza di mezza arancia

Preparazione:

1. Impastare la farina con il burro, i 100 gr di zucchero, i 2 tuorli e la scorza grattugiata del limone.
2. Lavorare bene il tutto e lasciare riposare coprendolo, e lasciandolo in luogo fresco per 30 minuti.
3. Setacciare la ricotta in una ciotola e incorporare 2 uova intere, 200 gr di zucchero, 2 cucchiaini di uvetta, la scorza d'arancia e la cannella.
4. Stendere metà della pasta in una teglia diam 24 imburrata, facendo dei bordi e versandovi il composto di ricotta.
5. Livellare e stendere l'altra metà della pasta e formare delle striscioline con l'apposita rotella che disporrete a grata sulla crostata. Mettete in forno caldo e cuocete per 30 minuti a 200 gradi.

In collaborazione con OTR Bellinzonese e alto Ticino per la caccia al tesoro di Maestro Martino

