Torta alla ricotta, limoncello e frutti rossi. Something Red: ultimo atto

Rieccoci qui, di nuovo lunedì. Lo avreste immaginato così presto?

Non so a voi, ma a me questa settimana sembra davvero esser volata via in un soffio! E rieccoci qui, ancora con "Something Red"…avreste immaginato anche questo?

"Uhhhhhhhh, che pillole co' sto rosso!"

starete pensando! Lo so, lo so, mi sono lasciata un po' prendere la mano ma promesso, ora basta! A dire la verità, gli atti avrebbero dovuto essere solo tre ma poi, passando da lei ho visto questa e…fulminata! Nel senso che mi si è fulminata anche l'ultima speranza di recupero, non ci ho visto più e mi son detta…LA FACCIOOOOOOOOOOO!

Oddio, un pochino rimaneggiata…un ritocchino qua e là…ma poco eh, giuro poco! D'altra parte la ricotta in frigo già c'era e pure prossima alla scadenza (volevate mica che la buttassi via? NOOOOOOOO!); sostituzione prugne/uvette con i frutti rossi…automatico no?; limoncello limoncello casalingo del mio cuore, come resistere al tuo inebriante profumo…non si può!

Tirate le somme: 1 + 1 + 1 = IV atto! Matematico no, che ci vuole?

Una fetta di torta…dite che ci vuole una fetta di torta?

Allora eccovi accontentati *_^

TORTA di RICOTTA al LIMONCELLO con FRUTTI ROSSI

Print
Prep time
15 mins
Cook time
1 h
Total time
1 h 15 mins

Per uno stampo da 20 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- 180 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero (io 125 gr)
- 150 gr di burro (125 gr, era quello che mi era rimasto)
- 250 gr di ricotta
- 3 uova
- 80 gr tra lamponi, fragole e ciliegie disidratate
- 1 tazzina da caffè di limoncello
- sale

Procedimento

1. Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve con un cucchiaino di succo di limone.
2. Tenere da parte.
3. Montare a crema il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale.
4. Aggiungere i tuorli uno alla volta, quindi pian piano la ricotta continuando sempre a mescolare con le fruste.
5. Unire gradatamente la farina (io l'ho incorporata a mano con una spatola), alternata al limoncello.
6. Aggiungere la frutta disidratata e, per ultimo, gli albumi a neve, mescolandoli delicatamente dal basso verso l'alto.
7. Trasferire il composto in uno stampo ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa un'ora.
8. Lasciar raffreddare prima di sformare e servire cosparsa di zucchero a velo.

GRAZIE Serena, se ci avevo creduto sulla parola, ora ne ho la prova: questa ciambella è davvero SPECIALE ^__^