# Crostata al cacao con ricotta e marmellata di arance. Reo confesso!!!

L’ho fatto di nuovo! Cosa? La birba! Eh sì, me lo riconosco, sono un Calimero birbantelleo e ormai c’ho preso un certo gusto a cercare di prendere per la gola la mia cavia mascherandogli in qualche modo quell’ingrediente che sostiene (continua eh, mica no?) di non amare.

Leggasi: marmellata d’arance!

“Eh già, non ti piace! Scommettiamo che te la sottopongo di nuovo e tempo due giorni mi ritrovo con la teglia vuota e un nuovo dolce da sfornare?” questo è quello che ho pensato quando mi è venuta l’idea di questa crostata, complice la richiesta di suggerimento della mamy sull’uso dello strutto nella pasta frolla.

Ora chiamare la mia “pasta frolla” è decisamente azzardato, diciamo piuttosto una simil-frolla che prende spunto da qui, cercando di combinare insieme friabilità e

leggerezza, e in cui la sostituzione dello strutto al burro dà una marcia in più alla croccantezza finale.
Per il ripieno era da un po' che nella loro corsa i criceti mi suggerivano "ricotta" e in uno sprint finale hanno azzardato anche "marmellata". Il mix invece del doppio strato è venuto da sè e visto che in un mix l'identità dei singoli viene magicamente messa in "forse" ho tirato le somme e ne ho sfornato una bella crostata alla ricotta e marmellata d'arance, in cui anche gli amaretti ci hanno messo lo zampino.
Quanto è durata prima di arrivare all'ultima briciola? Dico solo che non è servito metterla in frigo per conservare la ricotta…

## Crostata al cacao con ricotta e marmellata di arance

Print
Prep time
2 hours
Cook time
30 mins
Total time
2 hours 30 mins

per uno stampo da 28 cm
Author: Federica

Recipe type: Crostate
Serves: 12-14
Ingredienti

- – per la base
- 240 gr di farina
- 1 uovo intero (o 2 tuorli)
- 1 cucchiaio colmo di cacao amaro
- 80gr di strutto morbido
- 75 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito
- latte q.b.
- 2-3 gc di olio essenziale d’arancia
- sale
- – per il ripieno
- 200 gr di ricotta ben asciutta
- 200 gr di marmellata d’arance
- 10-12 amaretti
- zucchero a piacere (io non ne ho aggiunto)

Procedimento

1. In una ciotola riunire insieme la farina setacciata con il cacao, lo zucchero, lo strutto morbido e un pizzico di sale.
2. Sfarinare il tutto con la punta delle dita fino ad avere un composto simile alla sabbia.
3. Aggiungere l’uovo leggermente sbattuto, l’aroma d’arancia, il lievito sciolto in un paio di cucchiai di latte e lavorare velocemente formando una palla.
4. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno un’oretta.
5. Nel frattempo preparare il ripieno.
6. Lavorare la ricotta molto ben asciutta (io l’ho lasciata a sgocciolare per mezza giornata su carta assorbente da cucina che ho cambiato periodicamente) con la marmellata.

7. Aggiungere gli amaretti sbriciolati non troppo finemente ed amalgamare bene.
8. Se volete, aggiungere qualche cucchiaio di zucchero secondo i vostri gusti; per me era sufficientemente dolce già così.
9. Trascorso il riposo, stendere la pasta (tenerne da parte un po’ per la griglia) in un disco dello spessore di circa 1 cm.
10. Rivestire con la pasta uno stampo da crostata imburrato e infarinato e riempire con il ripieno di ricotta.
11. Con la pasta rimasta tirare dei rotolini abbastanza sottili con cui formare la griglia decorativa in superficie.
12. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa una mezz’ora.
13. Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella prima di servire cosparsa di zucchero a velo.

E anche stavolta t’ho dato buca bello mio ^___^

Un abbraccio e buon week end a tutti.