Crostata di ricotta e Alchermes. Dolcezza in rosa.



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

La **crostata di ricotta** è sempre stata un mio debole insieme alla classica crostata con la confettura di susine.

Chissà, forse perchè l’ho sempre associata a vecchi ricordi, a quella crostata che la nonna preparava con la ricotta fresca fatta in casa e il cui sapore sarà difficile ritrovare.

La crostata di ricotta mi è sempre piaciuta semplice, senza troppe aggiunte, con un guscio di frolla sottile e un abbondante strato di ripieno, solo appena dolce, per assaporare appieno il gusto della ricotta.

Nonostante siano ormai tanti anni che vivo in Toscana, non avevo mai sentito parlare della crostata di ricotta e Alchermes, una ricetta pare molto diffusa da queste parti, quanto meno nel grossetano. L’ho scoperta sul blog di Valeria e subito è diventata di fatto “torta delle mie brame”!

Caratteristica della crostata di ricotta e Alchermes è un vivace colore rosa che, abbinato a un gusto assai delicato, appaga la vista prima ancora del palato.

Dopo un lungo rimandare di settimana in settimana, finalmente ho trovato il momento giusto per replicare la ricetta della Vale, con la sola modifica della frolla, per la quale ho usato la mia solita.

Ancora una volta posso dire che l’istinto non mi ha delusa, anzi! Di certo la crostata ricotta e Alchermes è entrata di diritto nella top ten delle mie torte preferite e sono sicura che la replicherò spesso, molto più di quanto immagino.

E tu, l’hai mai assaggiata?



Print Recipe

Crostata ricotta e Alchermes

Ingredienti per uno stampo da crostata con fondo estraibile da 20 cm

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo Passivo	3 ore

Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la pasta frolla

- 225 g farina 00
- 135 g burro
- 90 g zucchero tipo Zefiro
- 42 g uovo intero (circa 1 piccolo)
- 25 g mandorle ridotte in farina
- 1 limone bio scorza grattugiata
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/4 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

per il ripieno

- 500 g ricotta di pecora
- 90 g zucchero tipo Zefiro
- 40 ml Alchermes

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo Passivo	3 ore
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la pasta frolla
- 225 g farina 00
- 135 g burro
- 90 g zucchero tipo Zefiro
- 42 g uovo intero (circa 1 piccolo)
- 25 g mandorle ridotte in farina
- 1 limone bio scorza grattugiata
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/4 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

per il ripieno
- 500 g ricotta di pecora
- 90 g zucchero tipo Zefiro
- 40 ml Alchermes

Istruzioni

Prepara la pasta frolla.

1. Riunisci in una ciotola la farina, lo zucchero, la farina di mandorle, il lievito e il sale; aggiungi il burro freddo a pezzetti e lavora con la punta delle dita fino a ottenere avere un composto bricioloso.
2. Unisci ora l'uovo leggermente sbattuto, l'estratto di vaniglia, la scorza di limone grattugiata e lavora velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo, maneggiando la pasta frolla il meno possibile.
3. Avvolgi la pasta nella pellicola alimentare e riponila in frigo per almeno un paio d'ora, ancora meglio per una notte.

Prepara il ripieno.

1. Se la ricotta è eccessivamente morbida, lasciala sgocciolare per un paio d'ore in uno scolapasta foderato con carta assorbente da cucina, poi lavorala a crema in una terrina, aiutandoti con un cucchiaio di legno.
2. Aggiungi lo zucchero, l’Alchermes e mescola bene fino a rendere la crema liscia e omogenea.

Assembla la crostata.

1. Con un matterello, sul piano da lavoro leggermente infarinato, stendi ora la pasta frolla allo spessore di 5-6 mm e usala per rivestire fondo e pareti dello stampo, leggermente imburrato e infarinato, rifilando i bordi.
2. Bucherella il fondo di frolla con i rebbi di una forchetta e riempi il guscio con il ripieno di ricotta.
3. Con la frolla avanzata ricava delle strisce di pasta o formine a piacere per decorare la superficie.
4. Cuoci la crostata in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.
5. Sforna e lascia raffreddare completamente la crostata prima di estrarla dallo stampo.
6. Conserva la crostata in frigo e servila fresca.



Un abbraccio e buona settimana a tutti. Alla prossima…