

CROSTATA di RICOTTA

Pasta FROLLA:

Amalgamare 250 gr di farina (in questo caso ho usato quella integrale), 80 gr di zucchero, 60 ml di acqua, 60 gr di olio di girasole, 1 cucchiaino di lievito per dolci, sale e l'aroma di una scorza di limone non trattato.

Stendere sulla tortiera precedentemente foderata con della carta forno.

RIPIENO alla RICOTTA:

Amalgamare molto bene 2 uova intere con 80 gr di zucchero e poi poco alla volta 250 gr di ricotta setacciata, 25 gr di farina e scorza di limone. Aggiungere un pò di uvetta, pinoli, mandorle tritate, ... a vostro piacere.

Infornare a 180° per 30' c.