

*#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI*

## Pizza di Ricotta Pugliese



**TEMPO DI  
PREPARAZIONE**

40 minuti  
+ 1 ora di  
riposo



**TEMPO DI  
COTTURA**

30 minuti



**PORZIONI**



**PREPARATA  
DA**

Montecalvo  
Joseph, classe 2<sup>o</sup>/1/  
Pro. Maggiore



La pizza di ricotta pugliese è una ricetta dolce che si prepara nel periodo di Pasqua. Una crostata di ricotta tipica della Puglia, Foggia in particolare. La pizza di ricotta foggiana è un dolce a base di pasta frolla farcita con crema di ricotta. Alcune ricette tradizionali invece prevedono l'aggiunta di gocce di cioccolato e/o macedonia di frutta candita nella crema di ricotta.

## Ingredienti

### Per la Pasta Frolla:

500 gr. di farina  
300 gr. di burro  
200 gr. di zucchero a  
velo  
5 tuorli

---

### Per la Crema alla Ricotta:

500 gr. di ricotta  
2 tuorli  
100 gr. di zucchero  
Scorza di limone q. b.  
Scorza di arancia q. b.  
80 gr. di frutta candita (a  
piacere)  
80 gr. gocce di cioccolato (a  
piacere)  
2 cucchiaini di Rum (a piacere)

## Preparazione

### Per la pasta frolla:

1. Lavorare su una spianatoia la farina e il burro, dopo qualche minuto aggiungere lo zucchero a velo e continuare a lavorare il composto, fino ad ottenere un composto sabbioso.
  2. Infine, aggiungere i tuorli e continuare a impastare fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgerlo in un pellicola e farlo riposare in frigo per almeno 1 ora circa.
- 

### Per la Crema alla Ricotta:

3. In una planetaria mescolare la ricotta (già sgocciolata), lo zucchero, i tuorli, un grattugiata di scorza di limone e di arancia e a vostro piacere aggiungere i 2 cucchiaini di Rum.
  4. Infine, a vostro piacere, aggiungere la frutta candita e/o le gocce di cioccolato e continuare a mescolare.
- 

### Infine:

5. Imburrare e infarinare la teglia da crostata dal diametro di 26 cm.
6. Stendere la pasta frolla con un mattarello fino ad ottenere un mezzo cm. Trasferirlo nello stampo precedentemente imburrato e infarinato. Tagliare le parti in eccesso.
7. Aggiungere la crema alla ricotta preparata precedentemente, livellare il composto. Ristendere la pasta fare delle strisce larghe da 1 cm con una rotella taglia pasta mettendole prima in un verso e poi nell'altro ricoprendo tutta la superficie.
8. Cuocere la crostata in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti.

## Informazioni Nutrizionali