

Torta con Ricotta, Amaretti e Mandorle

Adoro questa torta per la sua dolcezza, sapore e morbidezza. Una torta che sprigiona forti legami e che conserva quella leggera croccantezza data dallo zucchero di canna. Se amate gli amaretti non potete perdervi questa ricetta. La definirei una delle più buone che abbia mai realizzato in termini di frolle sbriciolate e di sentore mandorlato.

Per realizzarla vi consiglio l'utilizzo della ricotta misto pecora, di un buon aroma mandorla e di amaretti leggeri.

Ingredienti per uno stampo a cerniera del diametro di 20-21 cm:

Per la base:

- 320 gr di farina 00
- 140 gr di zucchero di canna grezzo
- 120 gr di burro ammorbidito
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 gr di sale
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia

Per il ripieno:

- 250 gr di ricotta misto pecora
- 100 gr di zucchero di canna grezzo
- 50 gr di farina di mandorle
- 100 gr di amaretti
- 1 uovo
- aroma alle mandorle

Procedimento:

Preparate la frolla.

In una ciotola capiente mescolate il burro con lo zucchero e l'aroma vaniglia fino a spumare leggermente. Ora uniteci l'uovo e continuate a mescolare per amalgamarlo bene. Aggiungeteci il sale e mescolate. Setacciate a parte la farina con il lievito ed unitelo al composto. Impastate fino ad ottenere una palla che andrete a dividere in due parti. Con una parte andrete a rivestire la base dello stampo ed il suo bordo, mentre con l'altra andrete ad aggiungerci un cucchiaino o due di farina per renderla sbriciolata.



Preparate il ripieno.

In una ciotola versate lo zucchero con la farina di mandorle e l'aroma. Aggiungeteci l'uovo. Sbriciolate gli amaretti ed incorporateli al composto.





Ora aggiungeteci la ricotta e mescolate per amalgamare il tutto.



Versate il ripieno nello stampo e livellate.



Ricoprite l'intera superficie della torta con la frolla sbriciolata.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura ed appena risulterà di un bel colore dorato potete sfornarla. Lasciate raffreddare completamente la torta prima di servirla.