

La Sbriciolata alla ricotta e cioccolato

Vi presento la Sbriciolata alla ricotta e cioccolato, un'altra delle mie torte rustiche e che adoro.

Ricordo ancora quando mia zia Enza me la fece provare per la prima volta. Rimasi stregato dalla sua bontà che adesso sarei capace di mangiarmene un'intera teglia in poco tempo, ahahahah!

Ecco a voi la ricetta per una teglia del diametro di 26-28 cm.

Ingredienti

Per la pasta:

- 500 grammi di farina 00 (o di farina lievitante qualora non si voglia usare il lievito)
- 8 cucchiaini di zucchero
- 160 grammi di burro a pezzetti ed ammorbidito
- una bustina di lievito per dolci (solo se non si usa la farina lievitante)
- 2 uova intere
- poca scorza grattugiata di limone
- mezzo cucchiaino di sale fino.

Per il ripieno:

- 600 grammi di ricotta fresca
- 4 cucchiaini colmi di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di liquore Marsala, oppure di liquore Strega, oppure in alternativa l'aroma millefiori e vaniglia.
- 200 grammi di cioccolato fondente a pezzetti. *Min 60% cacao.*

Procedimento

Mettete in una ciotola la farina, lo zucchero, il burro, il lievito (se utilizzato) e le uova e impastare bene con le mani fino ad ottenere un composto polveroso, facendo in modo che pian piano diventi il più asciutto e sbriciolato possibile. Dovete fare in modo che ogni singolo granello di pasta sia perfettamente unito al burro. Continuate a lavorare la pasta con le mani fino a quando l'intero impasto polveroso risulta burroso e morbido.

In un'altra ciotola amalgamare la ricotta fresca con lo zucchero e due cucchiaini di liquore o l'aroma scelto. Aggiungete 1 cucchiaino di latte. Infine aggiungete il cioccolato fondente a pezzi. Se vedete che il composto è difficile da amalgamare potete aggiungere un poco di latte in più.

In una teglia imburrata ed infarinata e con carta da forno versate metà dell'impasto sbriciolandolo per bene e facendolo aderire con le mani. Adesso aggiungete il composto di ricotta e cioccolato e ricoprite con l'altra metà dell'impasto sempre sbriciolandolo.

Cottura

Cuocere a forno statico preriscaldato a 180° C per circa mezz'ora o finché la sbriciolata non risulterà ben dorata.

Tips

Utilizzate la ricotta fresca, che viene ancora più buona e più facile da spalmare. Se avete difficoltà a spalmarla data la presenza delle scaglie di cioccolato, potete utilizzare un pò di latte e, aiutandovi con le dita delle mani, stendetela sull'impasto.

Cuocete la torta fino a doratura o comunque quando avrà raggiunto un buon colore bruno. Se necessario estendere la cottura a 40 minuti anziché 30.