

# Torta con ricotta, semi di papavero e arance

La ricotta è uno quegli alimenti che si presta molto bene nella pasticceria. Di torte alla ricotta ve ne sono un'infinità e le varianti per la farcitura sono davvero tante. Oggi vi propongo una ricetta originale. Avevo in casa dei semi di papavero e ho pensato di adoperarli per fare una torta sbriciolosa. Una ricetta già conosciuta e dal gusto raffinato, dove la particolarità stà proprio nel contrasto armonico tra l'acidulo della ricotta e il dolce della marmellata di arance. Inoltre la presenza dei semi di papavero donano quel gusto delicato e naturale creando un elegante pattern decorativo.

## Ingredienti

### Per la frolla sbriciolosa:

- 400 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero (di cui 100 gr a velo e 50 gr di semolato)
- 180 grammi di burro
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzico di sale fino
- una bustina di lievito per dolci
- scorza grattugiata di mezzo limone

### Per il ripieno:

- marmellata di arance q.b.
- 20 grammi di semi di papavero
- 500 grammi di ricotta
- 150 grammi di zucchero semolato fino
- 1 uovo
- un cucchiaino di liquore Strega

## Procedimento

Preparate la frolla. In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti, prima le polveri incluso il lievito e poi i tuorli ed il burro ammorbidito. Lavorate il tutto con le mani fino a quando non si saranno amalgamati per bene (specialmente il burro) e lasciando l'impasto sbricioloso. Se risulta ancora troppo unito aggiungete della farina per renderlo più sbriciolato.

Intanto preparate il ripieno. In un'altra ciotola sbattete l'uovo con lo zucchero e il liquore. Aggiungete la ricotta e i semi di papavero e mescolate per amalgamare il tutto.

Prendete uno stampo a cerniera e ricoprite il fondo con della carta da forno. Versateci metà della frolla sbriciolata, facendola aderire bene. Versateci sopra della marmellata di arance avendo cura di non sollevare troppo la frolla evitando di bucarla. Per rendere la marmellata più fluida potete metterla nel microonde per pochi secondi facilitando così la sua spalmabilità. Ora versateci il composto di ricotta e semi di papavero e ricoprite la superficie con la restante frolla sbriciolata.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 50 minuti (chi di voi conosce meglio il proprio forno... pertanto controllate sempre la cottura). □

Fate raffreddare la torta e poi ponetela nel frigorifero per circa 1 ora prima di servirla. *Attenzione: per godere a pieno della sua bontà va mangiata fredda!*

...

*“La Ricotta non si smentisce mai, eh!”*

**Charles**