

Pizza con la ricotta.

Un dolce tipico di Pasqua: da noi era diffuso più della pizza con il grano (pastiera). Pochi ingredienti, ricotta di ottima qualità e tanti aromi. Nell'insieme buonissima.

Io ho fatto una dose grande per uno stampo da crostata di 30 cm, volendo con metà dose farete uno stampo da 24/26 cm.

Ingredienti per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 2 uova grandi o 3 medie
- 120 g di burro o 80/90 g di olio di semi
- 100 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito
- buccia di limone grattugiata

Per il ripieno:

- 5 tuorli
- 5 albumi
- 300 g di zucchero
- 1 kg di ricotta di mucca
- 1 bicchierino di liquore Strega o altro a piacere
- 1 pizzico di sale
- buccia di limone grattugiata
- aromi millefiori, fiori d'arancia, cannella.
- Facoltative 150/200 g di gocce di cioccolato

Potrete fare questo dolce anche senza la pasta esterna, solo con il ripieno. Il procedimento è lo stesso, con queste dosi uno stampo da 26/28 cm imburrato e cosparso di pane grattugiato, cuocendo a 180° per circa 40 minuti.

Impastiamo la sfoglia esterna: prima zucchero, sale e burro, poi uova, poi farina. Impastiamo poco e lasciamo riposare per almeno un'ora o due. Potremo farla anche il giorno prima.

Prepariamo il ripieno: montiamo i tuorli con circa 200 g di zucchero e il sale. Quando sono ben montati aggiungiamoli alla ricotta setacciata e uniamo la buccia grattugiata del limone e il liquore (se vi piace, possiamo abbondare). Montiamo a neve gli albumi con il restante zucchero, ben sodi, e aggiungiamoli alla ricotta, mescolando delicatamente.

Versiamo il tutto nella teglia imburrata che avremo foderato con la sfoglia tirata molto sottilmente e bucherellata. Ricopriamo con qualche striscia. Pennelliamo la superficie della pasta con il latte ed inforniamo a 180°, statico o ventilato, per un'oretta.



www.antoniettapolcaro.it

Ho fatto gli ultimi 5/10 minuti di cottura appoggiando la teglia sul fondo del forno, in modo da farla colorire di più.

Lasciamo raffreddare bene prima di sfornare.

E' un dolce che si mantiene molto a lungo.