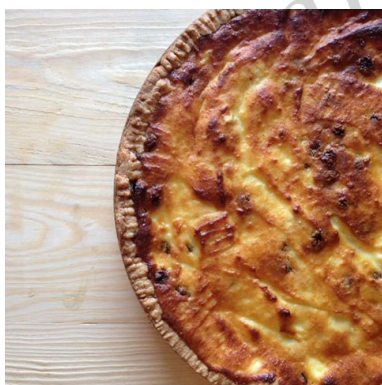


Torta con mele e ricotta



INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

Farina PANE E FROLLA AL	250g
RISO Molino Persello	
Zucchero	100g
Burro morbido	90g
Uovo	1
Sale	1 pizzico

Per il ripieno:

Mele	4
Ricotta fresca	300g
Uova	2
Cucchiari di uva passa	2
Zucchero	60g
Scorza di limone	QB

PROCEDIMENTO

1. Impastate gli ingredienti della pasta frolla fino a formare un panetto compatto, poi ponetelo in frigo a riposare per almeno 30 minuti.
2. Nel frattempo cuocere le mele tagliate a pezzettini con la scorza del limone e lasciarle raffreddare.
3. In una ciotola mescolate la ricotta con lo zucchero, i tuorli, l' uva passa e per ultimi gli albumi montati a neve.
4. Ricoprite la tortiera (imburata e infarinata) con la pasta frolla, riempitela con le mele e infine con la crema alla ricotta.
5. Cuocete a 180 gradi per 40 minuti.

OSSERVAZIONI

Stampo rotondo 28cm Ø