Crostata ricotta e marmellata

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta frolla - stampo da 18 cm

110 gr burro senza lattosio

110 gr zucchero semolato

1 uovo medio

Semi di 1 bacca di vaniglia

250 gr farina senza glutine per pasta frolla **#**

(oppure 180 gr di farina di riso + 70 gr di amido di mais) **#**

65 gr farina di mandorle o mandorle pelate, tostate e tritate finemente **#**

1 pizzico di sale.

Per la farcia

150 gr composta di fragoline di bosco (o quella che preferite)

400 gr ricotta di pecora senza lattosio

50 gr zucchero semolato

Scorza grattugiata di ½ limone biologico

Zucchero a velo per decorare q.b. **#**

Procedimento

Preparate la frolla: lavorate il burro morbido con lo zucchero, aggiungete l'uovo, la vaniglia e il pizzico di sale. Incorporate le farine e impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgete la frolla nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Preparate la farcia: lavorate la ricotta di pecora con lo zucchero e la scorza di limone fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Riprendete la frolla, tenetene da parte una porzione per le strisce e stendete il resto aiutandovi con poca farina di riso se necessario. Rivestite lo stampo formando anche i bordi. Bucherellate il fondo con una forchetta e distribuite uno strato di composta di fragoline di bosco. Versate sopra la crema di ricotta e livellate bene la superficie. Con la frolla rimasta ricavate le strisce e disponetele sulla crostata. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 40-45 minuti, fino a doratura. Lasciate raffreddare completamente, poi trasferite in frigorifero per qualche ora prima di servirla. Completate con una generosa spolverata di zucchero a velo.

Ricetta dal web