STRUDEL DEL RICOTTARO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina,
- 250 g di ricotta,
- 50g di uvetta,
- 3 uova,
- 60 g di zucchero,
- una bustina di lievito per dolci,
- farina,
- burro,
- sale.

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.
Intanto, impastate la farina con 60 g di burro, sciolto a bagnomaria e raffreddato, una presa di sale e il lievito.
Se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungete eventualmente dell'acqua.
Lasciate riposare la pasta in frigo per 30 minuti.
Nel frattempo, mescolate la ricotta con lo zucchero, due tuorli, l'uvetta strizzata e i due albumi montati a neve ben ferma.
Stendete la pasta su un telo infarinato spennellate i bordi con del burro sciolto, sistemate al centro il ripieno, quindi, aiutandovi con il telo, arrotolatela.
Spennellate la superficie del rotolo ottenuto con l'uovo rimasto e fate cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti.