CROSTATA DI RICOTTA

- pasta sfoglia,
- 600 g. di ricotta,
- una tazza di panna da cucina,
- 3 cucchiai di farina bianca,
- 2 uova intere,
- 100 g. di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- sale,
- un pizzico di pepe,
- burro.

Per il ripieno, mescolare in una terrina la ricotta, la panna, la farina, le uova, il prosciutto cotto e aggiungere il sale e il pepe (fate attenzione che l'impasto non sia troppo liquido, in quel caso si deve aggiungere un altro cucchiaio di farina). Foderare una teglia rotanda precedentemente imburrata con la pasta sfoglia, riempire con l'impasto e ricoprire il tutto con ulteriore pasta sfoglia facendola aderire ai bordi. Cuocere in forno 200° per un'ora circa.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 3 July, 2025, 13:27