

Ricetta tratta dal sito www.nonsolomaldipancia.com

Tortazza ricotta e amaretti

(ricetta suggerita da Mauro R.)



Per l'impasto:

300 gr farina

100 gr burro (da frigo)

150 gr zucchero

1 uovo

1 bustina di lievito

Per il ripieno:

100 gr zucchero

1 confezione amaretti

50 gr mandorle

1 uovo

300 gr di ricotta



.Mettere gli ingredienti per l'impasto in un mixer (robot da cucina) ed impastarli a velocità medio-alta , si dovrà ottenere un impasto sbriciolato.

Disporre circa metà dell'impasto

con un cucchiaio su di una tortiera imburata e tenere da parte il restante.

Per preparare il ripieno mettere gli ingredienti nel mixer ed impastarli sino ad ottenere un composto omogeneo (consiglio di tritare prima mandorle ed amaretti per favorire l'operazione).

A questo punto stendere il ripieno sulla pasta nella tortiera e ricoprire con l'impasto rimasto.

Mettere in forno caldo a 170° per circa un ora.

Servire una volta raffreddata.