



## TORTA DI RICOTTA CON SALSA AL CIOCCOLATO

Torta di ricotta con salsa al cioccolato

Per la pasta frolla:

250 Gr. farina 00  
125 Gr. burro a cubetti  
125 Gr. zucchero semolato  
2 uova intere  
scorza di arancia o limone

lavorare in una terrina tutti gli ingredienti,  
mescolando velocemente fino a formare una palla,  
avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in  
frigo per 30 minuti.

Per la crema di ricotta:

400 Gr. ricotta  
3 uova  
100 Gr. zucchero semolato  
uvetta e pinoli a piacere

## TORTA DI RICOTTA CON SALSA AL CIOCCOLATO

Sbattere bene le uova con lo zucchero per mezzo di uno sbattitore elettrico, fino ad ottenere una crema spumosa e chiara, quindi aggiungere la ricotta, l'uvetta ed i pinoli.

rivestire uno stampo con la carta da forno e adagiarvi la frolla per formare la base della torta, rovesciare la crema di ricotta ed infornare a 180° per 40 minuti.

Per la salsa di cioccolato:

100 Gr. cioccolato fondente  
1 bicchiere di panna

Riunire in un pentolino il cioccolato a pezzetti con la panna cuocendo a fuoco lento e continuando a mescolare fino all'ottenimento di una crema liscia e lucida.