

# ***IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi***

---

## **CROSTATA CON RICOTTA E PESCHE**



Ingredienti:

### **PASTA FROLLA**

- 1 uovo
- 1 cucchiaio raso di lievito vanigliato
- 260 gr di farina tipo 0
- 50 gr di zucchero
- 60 gr di burro

### **FARCIA**

- 3 uova
- 100 gr di zucchero
- 2 pesche
- 200 gr di panna fresca
- 30 gr di maizena
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 150 gr di ricotta
- 2 cucchiaini di succo di limone
- Burro per la tortiera

Una classica torta di pastafrolla farcita con una crema alla ricotta e profumata da fettine di pesca.

## Procedimento

Lavorare il burro e lo zucchero con la forchetta, poi unire l'uovo, incorporandolo bene, e infine la farina setacciata con il lievito. Lavorare velocemente con le dita, formare una palla e farla riposare per almeno 30 minuti.

Setacciare la ricotta, poi unire le uova, una per volta, amalgamando bene.

Unire lo zucchero, la panna e infine la maizena setacciate. Lavorare con la frusta per ottenere una salsa fluida.

Mettere la salsa in una casseruola e farla cuocere a fuoco dolce mescolando con la frusta fino al limite dell'ebollizione.

Ricavare dalle pesche delle fettine sottili, senza sbucciarle.

Stendere la pasta frolla a uno spessore di circa 4 millimetri e rivestire con questa una tortiera da 20 centimetri di diametro imburrata.

Bucherellare la pasta sul fondo con la forchetta e versarvi all'interno la crema.

Passare nel forno a 180° per 10 minuti, poi estrarre la teglia e distribuire sulla superficie le fettine di pesca.

Spolverizzare con lo zucchero di canna e rimettere in forno per circa 15 minuti.

Servire la torta a temperatura ambiente.