

DOLCI E DESSERT

Torta dolce di ricotta

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

408 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Farro intero	200 g
Farina di farro	100 g
Zucchero di canna	60 g
Ricotta fresca	300 g
Latte intero	200 cl
Uova	4
Vaniglia	1 baccello
Cannella	1 stecca
Limone (scorza grattugiata)	1
Albicocche secche	140 g
Sale	

PER DECORARE

Zucchero a velo

■ Preparazione

- 1 Fate ammollare il farro per 12 ore in acqua fredda quindi sciacquatelo più volte e scolatelo.
- 2 In una casseruola fate scaldare il latte con il farro, la cannella, il baccello di vaniglia inciso con un coltellino nel senso della lunghezza e lo zucchero.
- 3 Aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere lentamente per circa 2 ore (fino a quando il farro avrà assorbito tutto il latte) mescolando spesso. A fine cottura eliminate la cannella e la vaniglia e lasciate raffreddare.
- 4 Nel frattempo, tagliate a dadini le albicocche. In una ciotola lavorate a crema i tuorli (tenete da parte gli albumi) e la ricotta con un cucchiaino di legno.
- 5 Incorporatevi quindi la farina di farro setacciata, la scorza di limone, i dadini di albicocche e amalgamate bene. Aggiungete il farro ormai freddo e mescolate.

- 6 Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli delicatamente al composto con una spatola, sollevando la massa dal basso verso l'alto per evitare di smontarli.
- 7 Distribuite il composto in una teglia antiaderente del diametro di 30 cm, battendola sul piano da lavoro per farlo assestare e passate in forno, preriscaldato a 170 gradi, per 50-55 minuti.
- 8 A fine cottura, lasciate raffreddare la torta prima di sformarla. Servitela spolverizzata di zucchero a velo.