

DOLCI E DESSERT

Tortino alle carote

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia già stesa	230 g
Carote lessate	250 g
Ricotta freschissima	250 g
Uovo	1
Uvetta sultanina	1 cucchiaio
Pinoli	1 cucchiaio
Vino moscato	1 bicchierino
Zucchero a velo	50 g

Preparazione

- 1 Ammorbidite l'uvetta lasciandola immersa nel vino. Tostate rapidamente i pinoli. Frullate le carote e mescolatele alla ricotta incorporando l'uovo, 50 g di zucchero a velo, i pinoli e l'uvetta sgocciolata.
- 2 Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, punzecchiatela sul fondo, riempitela con il composto alla carota e cuocetela in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti.
- 3 Al termine della cottura, sformatela e servitela tiepida o a temperatura ambiente, dopo averla spolverizzata con un po' di zucchero a velo.
- 4 Se volete, potete guarnirla in superficie con qualche fettina di carota lessata e tagliata sottile.