

## Torta “sbrisolona” di ricotta

**Ingredienti per la pasta:** 300g di farina, 100g di burro (ammorbidito), 100 di zucchero, 1 uovo, 1 bustina di lievito per dolci. Mescolare tutti gli ingr. aggiungendo l’uovo da ultimo per legare il composto, che dovrà risultare non proprio compatto (anzi, “sbriciolato”...); quindi lasciar riposare per trenta minuti circa.

**Ingredienti per la crema:** 300g di ricotta nostrana, 50g di mandorle tritate, 50/70 grammi di cioccolato fondente, a piacere si possono aggiungere anche degli amaretti tritati, 100g di zucchero, 1 uovo. Mescolare il tutto: poi dividere la pasta in due parti, una da distribuire sul fondo, l’altra per ricoprire lo strato della crema di ricotta.

**ATTENZIONE :** La Pastafrolla deve essere “sbriciolata” e non distesa.

Infornare a 180° per 30/35 minuti.