LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta di ricotta e pere
Buona a colazione ma.....anche a merenda!!!!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
10 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Ricotta - 300 g
- uova - 3
- zucchero - 250 g
- farina - 300
- olio - 10 cucchiai
- lievito - 1
- scorza di limone - 1
- pera - 1 grande o 2 piccole
- un pizzico di sale

Preparazione

Mettete le uova intere nella ciotola e frullate per bene con lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungete l'olio e la ricotta e amalgamate per bene. Grattugiate il limone, versatelo assieme alla farina e il lievito e frullate fino ad avere un composto liscio e omogeneo. Sbucciate la pera, fatela a spicchi e irroratela con il succo del limone. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata. Decoratela con gli spicchi di pera, posandoli sul composto e mettendo su un po' di zucchero e un filino di burro. Infornate con il forno a calore moderato (160° - 170°) ma con il tempo un po' più lungo!!!! Controllate con uno stecchino, se quando la torta è dorata sia anche cotta.