LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta ricotta ...arancia.....quasi ....pardula!!!!!
....una torta alla ricotta ...con ....zafferano!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
8 persone

Tempo
90 minuti

Ingredienti

- Ricotta - 500 g
- farina - 500 g
- uova - 5
- zucchero - 400 g
- panna fresca - 100 g
- arancia - 1 grande (usate succo e buccia)
- zafferano - 1 bustina
- lievito - una bustina e mezza
- sale - un pizzico

Preparazione

Questa torta ci ricorda moltissimo il sapore delle nostre pardulas!!!! Prima di tutto setacciate la ricotta e mettete da parte. In una grossa ciotola o nella planetaria, mettete le uova e lo zucchero e le montate per circa 10 minuti. Aggiungete pian piano la ricotta, il succo e la buccia grattugiata dell'arancia, la farina con il lievito e la panna dove avete sciolto lo zafferano. Aggiungete un pizzico di sale. Amalgamate il tutto dolcemente e versate il composto in una tortiera a ciambella che avete precedentemente imburrato e infarinato. Fate cuocere per circa un ora con il forno a 180°. (Controllate con uno stecchino appena diventa dorata!) Capovolgete e prima di servire cospargete con dello zucchero a velo!!! Buonissima per colazione! Sarà morbida per diversi giorni!