

LA RICETTA

Crostata di ricotta e ciliegie

CULTURA

10_01_2022



La ricetta “classica” di questo dolce è a base di visciole (una varietà di ciliegie acidule e profumate, sorelle delle amarene). Ma noi ci prenderemo una “licenza poetica” e sostituiremo le visciole con le ciliegie, in omaggio al nostro quadro del Barocchi.

Questa squisita preparazione è uno dei tesori della gastronomia ebraica romana. Nel Settecento cambia nome e diventa “Torta papale” o “Paplina” dopo un editto in cui il

papa Pio VI proibiva agli ebrei di vendere latticini ai cristiani (*L'Editto sopra gli Ebrei*, 1775). Per sfuggire al controllo delle Guardie del Papa, i fornai del Ghetto nascosero il ripieno di ricotta e amarene tra due strati di soffice pasta frolla.

Ingredienti per 6 persone

Per la frolla:

200 g di farina 00

65 g di zucchero semolato

45 g di burro fuso

1 uovo intero + 1 tuorlo

1 cucchiaino di lievito per torte

1 pizzico di sale

La scorza di mezzo limone

Per la farcia:

500 g di ricotta

150 g di zucchero semolato

400 g di confettura extra di visciole (o di amarene o ciliegie)

Per la decorazione:

20 g di zucchero a velo

Preparazione:

Preparate la base, facendo fondere il burro in un pentolino e lasciatelo intiepidire. In una ciotola sbattete l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, unite anche il lievito, il burro fuso intiepidito, la scorza di limone e un pizzico di sale. Versate a poco a poco la farina mescolando sempre con una forchetta. Dovrete ottenere un composto che si stacca dalle pareti ma non si attacca alle mani (se fosse troppo mollo e appiccicoso unite poca farina, se fosse troppo secco, aggiungete un goccio di latte).

Trasferite su un piano infarinato e impastate brevemente. Date la forma di una palla, avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per 2 ore.

Riprendete la frolla, stendetene circa 2/3 e adagiatela nello stampo foderato di carta forno; i bordi dello stampo devono essere rivestiti di frolla.

Versate sulla base la confettura di visciole (o di amarene o ciliegie); livellate.

Preparate il ripieno: in una ciotola mescolate velocemente con la forchetta la ricotta con lo zucchero, e versate sulla confettura di visciole.

Stendete la restante frolla in un disco più piccolo a coprire interamente il ripieno; ripiegate i bordi.

Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti o finché la superficie sarà colorita.

Prima di servire spolverare di zucchero a velo.

(Liana Marabini)