

*Pasta frolla: 300 g. di farina 150 g. di burro 2 tuorli 150 g. di zucchero 1 puntina di cucchiaino di bicarbonato 1 pizzico di sale Ripieno: 500 g. di ricotta 150 g. di zucchero 4 uova Copertura: 200 g. di cioccolato fondente latte o panna q.b. Preparare la pasta frolla: impastare la farina con il burro ammorbidito e tagliato a tocchetti, lo zucchero, il sale, il bicarbonato e i tuorli lasciare riposare mezz'ora in frigorifero. Setacciare la ricotta in una terrina unire lo zucchero i tuorli montando bene tutto. Per ultimo aggiungere 2 chiare montate a neve ben soda. Stendere la pasta frolla in una teglia sganciabile lasciando il bordo più alto del ripieno che andrete a mettere subito dopo (il ripieno si gonfia durante la cottura e poi va aggiunta la copertura). Infornare a forno caldo (180 gradi) per 30/40 minuti (dipende dal forno). Sforare e mettere sulla gratella. Sciogliere il cioccolato con il latte a bagnomaria versarlo sulla torta ancora calda. Antonella Faccini (Parma)"*