

Preparare la pasta frolla: impastare la farina con il burro ammorbidito e tagliato a tocchetti, lo zucchero, il sale, il bicarbonato, la marsala 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 un po' alto (conservando un po' di impasto se si vuole decorare, ricordarsi che il ripieno si gonfia durante la cottura), fare uno strato con gli amaretti sbriciolati per ultimo aggiungere il ripieno. Decorare a strisciette di frolla (facoltativo). Infornare a forno caldo (180 gradi) per 30/40 minuti (dipende dal forno). Sfnare e mettere sulla gratella.