

Crostata alla crema di ceci e ricotta. Per la festa dell'Immacolata se non è zuppa è...



...che sarà che sarà?

Ma **CROSTATA**, no?!?!?

Bella scoperta direte voi!

Bella scoperta dico io!

L'avreste immaginata una crostata con crema di ricotta e...**CECI**?

Sì, proprio ceci, non è uno scherzo.

Ho trovato questa ricetta diverso tempo fa su un giornalino del supermercato (il ripieno però era solo di ceci e la base di classica pasta frolla, che ho sostituito con la mia simil "frolla" più leggera) e ovviamente se sono rimasta incuriosita, sia per l'ingrediente insolito sia perchè c'era la cannella (abbondante), tentazione per me irresistibile!

La mia cavia poi, si presta sempre molto volentieri agli esperimenti quindi ragione in più per provarla.

Fu un successo, di gusto e di sorpresa, perchè ovviamente nessuno riusciva ad indovinare l'ingrediente misterioso del ripieno. E quella crostata fu annotata tra i dolci per le occasioni speciali.

Ieri, giorno di festa, me ne sono ricordata e visto che avevo voglia di passare un po' tempo in cucina in tutto relax ne ho approfittato per riproporla con la variante della ricotta, che trovo abbia reso il gusto ancora più delicato.

Un consiglio?

Provatela, vi stupirà e stupirà i vostri ospiti lasciandoli a bocca aperta...o forse chiusa perchè troppo impegnati a masticare!



[\[Qui la ricetta per la frolla\]](#)

Crostata agrumata alla crema di ceci e ricotta

[Print](#)

Prep time

3 hours

Cook time

45 mins

Total time

3 hours 45 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica

Recipe type: Crostate

Serves: 8-10

Ingredienti

- metà dose di pasta “frolla”
- 200 gr di ceci lessati
- 200 gr di ricotta vaccina ben sgocciolata
- 2 uova
- 100 gr di zucchero
- 80 ml di succo d’arancia
- scorza grattugiata d’arancia e di limone

- cannella in polvere
- zucchero a velo

Procedimento

1. Preparare metà dose di frolla con 250 gr di farina.
2. Mentre la frolla riposa, preparare il ripieno.
3. Frullare i ceci con il succo d'arancia.
4. Montare a neve ben ferma gli albumi con un cucchiaino di succo di limone.
5. In una ciotola lavorare i tuorli con lo zucchero fino renderli belli gonfi.
6. Unire la scorza grattugiata degli agrumi, la ricotta e continuare a lavorare con le fruste per rendere il tutto liscio e cremoso.
7. Aggiungere il purè di ceci al composto di uova e ricotta.
8. Profumare con abbondante cannella in polvere, mescolare bene ed infine incorporare delicatamente gli albumi a neve.
9. Stendere la pasta frolla (tenere da parte un po' per la superficie) in uno stampo da crostata imburrrato e infarinato.
10. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e riempire il guscio con il composto di ceci e ricotta, livellandolo con una spatola.
11. Sbricioare sul ripieno la pasta tenuta da parte e infornare a 180°C per circa 40-45 minuti, fino a che la crostata risulterà ben dorata.
12. Spolverare di zucchero a velo immediatamente prima di servire.



Quasi al limite del tempo con questa insolita crostata partecipo ancora alla golosa raccolta di fiorix

