
CROSTATATA DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia,
- 600 g. di ricotta,
- una tazza di panna da cucina,
- 3 cucchiaini di farina bianca,
- 2 uova intere,
- 100 g. di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- sale,
- un pizzico di pepe,
- burro.

Per il ripieno, mescolare in una terrina la ricotta, la panna, la farina, le uova, il prosciutto cotto e aggiungere il sale e il pepe (fate attenzione che l'impasto non sia troppo liquido, in quel caso si deve aggiungere un altro cucchiaino di farina). Foderare una teglia rotonda precedentemente imburrrata con la pasta sfoglia, riempire con l'impasto e ricoprire il tutto con ulteriore pasta sfoglia facendola aderire ai bordi. Cuocere in forno 200° per un'ora circa.