



## **TORTA DI RICOTTA... RICETTA DELLA TRADIZIONE**

### **Ingredienti**

1 kg. di ricotta  
6 uova  
6 tuorli  
300 gr. di zucchero  
200 gr. di panna fresca  
200 gr. di latte fresco  
200 cl. di liquore Strega  
1 pacco di savoiardi  
100 gr. di burro  
100 cl. di vincotto  
carta da forno

### **Procedimento**

Lavorare con una frusta la ricotta con 200 gr di zucchero, le uova intere e 50 cl di liquore Strega.

In una fondina mettere il liquore rimanente con 50 cl di acqua. Bagnare i biscotti Savoiardi e sistemarli nella tortiera ricoperta con il foglio di carta da forno.

Versare la crema di ricotta, cospargere con fiocchetti di burro e infornare a 200 gradi per 40 min.

Per la crema inglese, in un tegame in bagnomaria mettere il latte, la panna, i tuorli e 100 gr. di zucchero. Fare cuocere per almeno 6 min.

Disporre la crema al centro del piatto, adagiare la torta sopra e decorare con ribes rosso, menta e vincotto.