

La pizza, però dolce

Curiosamente per secoli la pizza è sempre stata considerata, nei testi di cucina, una preparazione dolce. Anche Artusi non «vede» quella salata: propone una «pizza gravida», pasta frolla riempita di crema con pinoli e uvetta e una «pizza alla napoletana», anche questa è pasta frolla dolce riempita di una crema di ricotta e mandorle pestate. Artusi commenta così la sua ricetta: «A me sembra che questo riesca un dolce di gusto squisito». Quindi oggi vi propongo una mia versione della pizza dolce. Per 6 persone. Preparate una pasta frolla con 250 g di farina, oppure compratela. Amalgamate 400 g di ricotta di pecora setacciata con 150 g di zucchero semolato, 2 tuorli, la scorza grattugiata di 1 limone non trattato e 2 cucchiaini di cedro candito tagliato a dadini. Stendete sulla spianatoia infarinata i due terzi della pasta, foderate una tortiera con il disco ottenuto e versate il composto di ricotta livellandolo bene. Coprite con la pasta rimasta, sigillate i bordi e cuocete in forno a 160° per circa 40 minuti. Servite la pizza fredda spolverizzandola di zucchero a velo. Variante: farcite la pizza con sotto uno strato di crema pasticcera e sopra una confettura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ingredienti per 6 persone

	Pasta frolla
400 gr	ricotta di pecora
150 gr	zucchero semolato
	zucchero a velo
2	uova
1	limone
	non trattato
	cedro candito

D'ARCO

