



#### *Per la frolla*

- *300 gr di farina 00*
- *150 gr di burro freddo*
- *125 gr di zucchero*
- *1 uovo*
- *1 tuorlo*
- *1 pizzico di sale*
- *½ bustina di lievito*

#### *Per il ripieno*

- *500 gr di ricotta*
- *5 cucchiaini di zucchero*
- *1 uovo*
- *1 cucchiaino di cognac (o marsala o rum)*
- *70 gr di cioccolato fondente a scaglie o gocce di cioccolato*

*Lavorate lo zucchero e la farina per preparare la frolla, aggiungete il burro a tocchetti, le uova un pizzico di sale, il lievito.*

*Dovrete ottenere una pasta liscia ed omogenea. Mettere in frigo avvolta in una pellicola trasparente per circa 30 minuti.*

*Intanto imburrate ed infarinate uno stampo possibilmente a cerniera.*

*Per il ripieno mescolate la ricotta con l'uovo, lo zucchero ed il liquore. Quando la crema sarà liscia unite il cioccolato.*

*Con la pasta foderate lo stampo lasciandone un po' da parte per le decorazioni, i bordi un po' alti, versate la crema di ricotta, Chiudete i bordi e fate le striscioline sopra.*

*In forno a 180° per circa 30-40 minuti.*