

FIADONE - UMA TARTE TRADICIONAL DA CÓRSEGA



INGREDIENTES

- 250 G DE RICOTTA
- 120 G DE AÇÚCAR REFINADO (EU USEI XYLITOL)
- 3 OVOS
- 1 SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C (termóstato 6).
2. Coloque lâmina ultrablade e junte o queijo ricotta, ovos, açúcar e suco de limão na taça de CC Misture na velocidade 12 por 1 min.
3. Despeje a mistura numa forma e revista a forma com papel manteiga. E leve ao forno Assé por cerca de 45 min.
4. Deixe esfriar, desenforme e em seguida, coloque no frigorífico
5. Nota: esta tarte não cresce, na forma que usei ficou com cerca de 2cm de altura.
6. Conselho:
7. Esta tarte tem um gosto especial devido à mistura do queijo ricotta com o limão dà um sabor refrescante mas que pode não ser ao gosto de todos, eu cà gostei...eu noto mais o gosto a limão...mas penso que pode variar o sabor consoante o limão.
8. Esta tarte da Córsega é tradicionalmente feita com queijo brocciu e você pode substituir o queijo Brousse. Que é conhecido em portugal como queijo fresco.
9. Receita inspirada de: <http://www.clubcocinamoulinex.es/dev/recetas/detalle/304>