



CUCINA CON NOI!

Crostata di more e lamponi

INGREDIENTI

350 g di farina

200 g di burro

160 g di zucchero

2 uova intere

2 tuorli d'uovo

vanillina e scorza di limone q.b.

un pizzico di baking

400 g di ricotta di pecora

200 g di zucchero

un uovo

qualche cucchiaino di **Virtù di Frutta Bio alle Fragole**

more e lamponi q.b.



Oltre 60



8



Media



Desserts

Preparazione

- 1** Impastare il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a tocchetti, con lo zucchero, fino ad ottenere un composto ben omogeneo. Incorporare le uova poco alla volta e impastare fino a quando tutte le uova saranno ben amalgamate, quindi aggiungere gli aromi e la farina. Avvolgere il composto in pellicola per alimenti e far riposare una decina di minuti in frigorifero.
- 2** Mentre la pasta riposa in frigorifero, setacciare la ricotta e unire lo zucchero e l'uovo intero.
- 3** Stendere la pasta frolla di circa ½ cm di spessore, foderare uno stampino con un leggero bordo e stendere un leggero strato di confettura. Aggiungere quindi il composto di ricotta.
- 4** Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 50 minuti. Lasciare raffreddare prima di togliere dalla tortiera.
- 5** Una volta raffreddata, decorare con more e lamponi.

