

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alle mele e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

- 1 Tagliare 2 mele renette a cubetti e farle cuocere in un po' d'acqua, un rametto di rosmarino tritato e un cucchiaino di miele sino a quando si saranno sfaldate. Spegnerne il fuoco e aggiungere 20 gr. di burro. Mescolare. Tagliare a cubetti o a fettine altre 4 mele renette e unirle al composto precedente. Preparare la pasta sfoglia (o acquistarla già pronta) stenderla in modo irregolare e appoggiarla sulla piastra del forno coperta con carta apposita (da forno o oleata). Porre le mele al centro della pasta, e piegare la pasta in eccesso come un calzone aperto. Spennellare l'esterno con un albume d'uovo, cospargere con zucchero di canna e infornare a 160°-170° per circa mezz'ora.