

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di frutta fresca con crema al melone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta frolla
crema pasticcera
1 melone
frutta mista(mandarini
kiwi
banane
pesche sciroppate)
1 fragola
gelatina per dolci
1 foglio di colla di pesce.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e spezzettare il melone.

Frullarne la polpa per ottenere una purea e mettere da parte.





2 Imburrare e infarinare uno stampo da crostata, foderarla con la pasta frolla. Coprire i bordi della crostata con carta argentata per evitare che si abbrustoliscono e si sbriciolino durante la cottura in forno.

Mettere sulla superficie un foglio di carta forno, adagiare una manciata di fagioli secchi e cuocere in bianco a 180°C per circa 10 minuti.





3 Per la crema al melone, ammollare un foglio di colla di pesce in acqua fredda.

Preparare una tradizionale crema pasticcera.

Strizzare il foglio di colla di pesce e versarlo nella crema pasticciera ancora calda.

Raffreddare un po' la crema quindi versarci la purea di melone e amalgamare.





4 Comporre la crostata alla frutta:

versare un po' di crema al melone nella crostata e decorare a piacere con pezzettini di frutta di stagione come kiwi, banane e pesche sciroppate e una fragola.

In ultimo lucidare la frutta con la gelatina per dolci.



NOTE