

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di marmellata con pasta frolla alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 10 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 150 gr

RICOTTA 150 gr

TUORLO D'UOVO 3

LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 2

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

MARMELLATA DI MIRTILLI 200 gr

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: mettete tutti gli ingredienti nel mixer (conservate un goccio di albume).



2 Impastare per pochi secondi fino a quando si formeranno delle briciole.



3 Compattate il composto formando una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 10 minuti circa.



- 4 Prendete 2/3 della pasta e stendetela direttamente sulla carta forno infarinando il mattarello.



- 5 Trasferite il tutto nella teglia e spalmate la superficie con la marmellata.



6 Con la restante pasta formate la griglia.



7 Spennellate con l'albume rimasto.



8 Infornate a 180°C per 30 minuti.

