

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frolla ripiena ai frutti di bosco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **55 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



250 g di lamponi

3 cucchiaini di zucchero.

PER DECORARE

qualche rametto di ribes

qualche mora.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Pulite i lamponi e le more.



- 2 Metteteli in una ciotola a macerare con 2 cucchiaini di zucchero e la scorza del limone per 2 ore.



- 3 Riscaldate il latte.

In una casseruola versate i tuorli e 2 cucchiaini di zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e aggiungete il liquore all'arancio, fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



4 Unite la crema fredda ai frutti macerati togliendo le scorze di limone.



5 Con un mattarello stendete la pasta frolla fino a ricavare un rettangolo, riempitelo con la crema e chiudetelo ricavando un saccoccia, trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Nel frattempo preparatela salsa di accompagnamento: in una casseruola mettete il porto, il lampone e lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa.



7 Fate ridurre la salsa di un terzo.



8 Filtrate la salsa aiutandovi con un setaccio.



9 Lasciate intiepidire il dolce e servitelo con la salsa, qualche rametto di ribes e delle more.

