

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di frutta senza cottura

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

NOTE: + 50 MIN. DI RIPOSO DELLA BASE IN FRIGORIFERO



C'è chi adora la [crostata alla crema](#) e chi non può dire di no a quella [di cioccolato](#), oppure chi preferisce la versione alla [frutta](#)... se siete fra questi ultimi, vi proponiamo una ricetta per gustare il vostro [dolce](#) preferito ogni volta che vorrete: la crostata di frutta senza cottura! Il guscio a base di burro e biscotti ricorda la [cheesecake](#), mentre il ripieno consiste in una semplice crema di [ricotta](#) e panna montata. Facile e veloce da preparare, la crostata di frutta senza cottura può essere decorata come preferite... noi abbiamo scelto fragole e more, e voi?

PER LA BASE (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 22 CM)

BISCOTTI SECCHI 200 gr

BURRO 100 gr

PER FARCIRE

PANNA FRESCA DA MONTARE 200 gr

ZUCCHERO 20 gr

RICOTTA 150 gr

FRAGOLE 80 gr

MORE 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolate i biscotti in un mixer.

Sciogliete il burro sul fuoco o in microonde, lasciatelo intiepidire e unitelo ai biscotti.



- 2 Mescolate con una spatola finché il burro non sarà stato completamente assorbito.

Trasferite il composto in una teglia da crostata con fondo amovibile del diametro di 22 centimetri.

Aiutandovi con il dorso di un cucchiaio fate aderire bene i biscotti al fondo e ai bordi.

Mettete la base a riposare in frigorifero per 50 minuti.



- 3 Preparate la crema: montate a neve la panna con lo zucchero, unite la ricotta e continuate a lavorare fino ad ottenere una mousse morbida e omogenea.

Trasferite la crema di ricotta e panna all'interno di una sacca da pasticciere.



4 Rimuovete delicatamente la base dalla teglia e trasferitela su un piatto da portata.

Farcite la base con ciuffi della crema di panna e ricotta e decorate con fragole e more.

La crostata di frutta senza cottura è pronta per essere servita.



CONSERVAZIONE

La crostata di frutta senza cottura si può conservare in frigorifero per 1-2 giorni al massimo, coperta con pellicola.

CONSIGLIO

Potete decorare la crostata di frutta senza cottura a vostro piacimento utilizzando la vostra frutta di stagione preferita, fresca e colorata!