

Crostata alla crema di ricotta e frutti di bosco

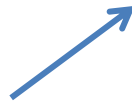
Per la frolla:

- 250 g di farina 00
- 125 g di burro
- 1 uovo
- 4 g di lievito
- 100 g di zucchero (50 semolato e 50 di canna)
- 1 pizzico di sale



Per la crema:

- Frutti di bosco
- 1 confezione di crema dolce alla ricotta



Preparazione:

versare la farina, lo zucchero, lo lievito, il pizzico di sale, il burro fuso e infine l'uovo. Amalgamare il tutto e formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla in frigorifero per 30 minuti. Successivamente stendere la pasta su di un foglio di carta da forno e adagiarla su di una tortiera; bucherellarla con una forchetta. Ora spalmare la crema pronta all'uso creando uno strato omogeneo, cospargere qua e là i frutti di bosco (precedentemente passati con un colino per togliere eventuale succo).

Cuocere per 25/30 minuti a 30°.

Fare raffreddare e servire con amore.