



Crostata di pesche e lamponi

24 Giugno 2020



1 CROSTATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

380K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta frolla pronta

PER LA FARCITURA

250 g di Confettura di pesche

250 g di Confettura di lamponi

1 cucchiaio di Zucchero a velo

Preparazione

- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore desiderato (circa 1/2 cm), formando un cerchio di circa 26 cm di diametro.
- Foderatevi uno stampo per crostate (24 cm di diametro) imburato e infarinato. Ritagliate la pasta eventualmente in eccesso e con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo.
- Versate la confettura di lamponi al centro della base di pasta e allargatela un po', lasciando un anello vuoto all'esterno. Riempite poi la parte vuota con quasi tutta la confettura di pesche; lasciatene un paio di cucchiari circa, che verserete al centro del disco di confettura di lamponi, come decorazione. Tenete la crostata con una mano e con l'altra battete piano due o tre volte il fondo della teglia, perché la farcitura si livelli leggermente.

- Cuocete la crostata in forno statico già caldo a 180°C, per circa 30 minuti. Quando il bordo sarà dorato e croccante, sfornate la crostata e fatela intiepidire, poi toglietela dallo stampo e trasferitela su un vassoio. Spolverizzatela con lo zucchero a velo setacciato e servitela.

Carla Marchetti