



## Crostata di fragole e ricotta

### Ingredienti

- 2 Uova
- Zucchero al velo q.b.
- 1 Limone
- Farina q.b.
- Burro q.b.
- 150 g di Zucchero semolato
- 450 g di Ricotta
- 250 g di Fragole
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile
- 6 g di Colla di pesce

### Preparazione

1. In un mixer miscelare le uova con lo zucchero e amalgamarvi la ricotta. Aromatizzare il composto con la scorza del limone. Stendere la pasta frolla sulla spianatoia e foderarne uno stampo, precedentemente imburrato e infarinato. Versare sulla base di pasta frolla la crema di ricotta. Infornare la torta a 180° C per 35 minuti circa. Sfornare il dolce, farlo raffreddare e guarnire con la gelatin di fragile preparata come segue: fate ammorbidire la colla di pesce in abbondante acqua fredda; lavate le fragole e fatele a tocchetti; mettetele in un pentolino con 50g di zucchero e scaldate a fuoco lento fino a che le fragole si saranno quasi del tutto sciolte. Frullate le fragole, unitevi la colla di pesce e mescolate fino a quando non sarà sciolta. Fate raffreddare e versate sulla crostata di ricotta. Fate riposare in frigo un paio di ore prima di servire.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 45

👤 4 4 persone