

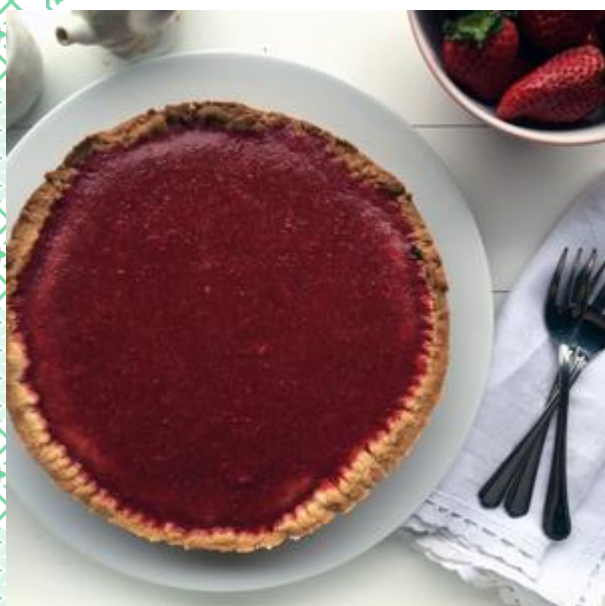


Crostata di fragole e ricotta

Dolci

⌚ 45m

👤 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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 imburato 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.