

DOLCI E DESSERT

Crostata ai lamponi

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta frolla surgelata	300 g
Lamponi	300 g
Burro	
Ricotta romana	150 g
Marmellata di lamponi	4 cucchiaini
Mela grattugiata	3 cucchiaini
Brandy	3 cucchiaini
Mandorle sfilettate e tostate (facoltativo)	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Scongela la pasta a temperatura ambiente, poi stendetela con il matterello e con questa foderate uno stampo imburrato di 22 cm.
- 2 Punzecchiate il fondo con una forchetta, coprite con carta speciale, cospargete con fagioli secchi e cuocete in forno a 180 gradi per 15 minuti. Togliete carte e fagioli e continuate la cottura per 6-7 minuti.
- 3 Frullate la ricotta con 3 cucchiaini di marmellata e unitevi la mela e un cucchiaio di brandy. Versate questa crema sulla pasta frolla e livellate.
- 4 Mondate e lavate i lamponi e adagiateli sulla crema affondandoli leggermente. Diluite la marmellata rimasta con 2 cucchiaini di brandy su fuoco basso. Spennellate i lamponi con la gelatina preparata.
- 5 A piacere distribuite sopra i lamponi le mandorle. Mettete in luogo fresco fino al momento di servire.