

DOLCI E DESSERT

Crostata di fragole e panna

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta frolla	300 g
Fragole piuttosto mature	2 cestini
Panna fresca	20 cl
Confettura di fragole	50 g
Pistacchi spellati	1 cucchiaio
Zucchero a velo	1 cucchiaio
Liquore Grand Marnier	1 cucchiaino
Burro	20 g

■ Preparazione

- 1 Imburrate una tortiera dentellata, foderatela con la pasta frolla, punzecchiate il fondo con la forchetta e copritela con un foglio di carta da forno.
- 2 Riempitela di legumi secchi e cuocetela in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. Eliminate il foglio di carta con i legumi, trasferite la torta su una griglia, fatela raffreddare e poi sformatela.
- 3 Montate la panna con lo zucchero a velo, mescolate il liquore grand marnier alla marmellata e tritate i pistacchi. Mondate le fragole, lavatele, asciugatele e tagliatele a metà o a fettine.
- 4 Spalmate la marmellata sul fondo della frolla e ricopritela con la panna. Sistemate le fragole a partire dal centro verso l'esterno, spolverizzate con i pistacchi e servite.