

CROSTATA CON MELONE E FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina
- 100 g di burro
- 2 uova
- zucchero
- latte
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 50 g di gelatina
- 100 g di marmellata di albicocche
- 1 piccolo melone
- 250 g di fragole



Preparazione

Fate ammorbidire in una terrina il burro con 100 g di zucchero. Versate sulla spianatoia la farina, unite le uova e la scorza del limone e mescolate bene. Subito dopo incorporate il burro, formate con l'impasto un panetto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stedete l'impasto col mattarello, e foderate uno stampo da crostata precedentemente imburrrato e infarinato. Cuocete la crostata in forno già caldo a 190° per 25 minuti.

A cottura ultimata, sformate la crosta su un piatto da dolce, e fate raffreddare.

Con un cucchiaino distribuite uniformemente sulla superficie della torta la marmellata di albicocche. Pulite melone e fragole, decorate a vostro piacimento la torta. Sciogliete a bagnomaria con un po' d'acqua la gelatina, e stendetela sulla frutta. Gustate.