

## Ricetta Crostata al pompelmo rosa

### Preparazione della crostata al pompelmo rosa



1. Stendere la pasta frolla, modellarla in una teglia di circa 35 cm. Bucherellarla con i rebbi di una forchetta e mettere in forno per circa 30 minuti



2. Dopo che la pasta frolla si è raffreddata, cospargerla con la crema agli agrumi e decorare con le rondelle di pompelmo rosa



## **Consigli & curiosità sulla crostata al pompelmo rosa**

La crostata al pompelmo rosa è una ricetta che può essere destinata alle persone intolleranti alle proteine del latte ma può anche essere preparata sostituendo la margarina al burro e il latte al succo d'arancia. In tal caso diventa una comune crostata destinato al consumo di tutte le persone.

E' un ottimo dessert alternativo alle solite preparazioni e lo si può accompagnare con una buona coppa di [Asti Spumante](#) o un [Moscato di Trani](#)