

Crostata alla frutta

Ingredienti

350 g di [pasta frolla](#)

500 g di [crema pasticcera](#)

500 g di frutta fresca

Per la gelatina

½ bustina di gelatina in polvere

Succo di mezzo limone

150 g di acqua

Preparazione



1. Stendere la [pasta frolla](#) fino all'altezza di circa 5mm dandogli una forma rotonda.



3. Trasferire il disco su uno stampo imburrato e infarinato (o rivestito di carta da forno) e bucarle la pasta con una forchetta o un rullo forasfoglia.



4. Cuocere la base della crostata in forno a 170°C per circa 15'.



4. Adagiare il disco di frolla su un sottotorta e coprirlo con uno strato di [crema pasticcera](#), aiutandosi con un sache a poche.

5. Guarnire la torta con le fette di frutta sovrapponendole secondo i propri gusti.



5. Preparare la gelatina: mettere in una casseruola lo zucchero, la gelatina in polvere, il succo di mezzo limone ed infine l'acqua. Portare il tutto ad ebollizione.

7. Gelatinare con la frutta fresca e conservare in frigorifero per qualche ora prima di servirle.



Note e... Sonia consiglia

- a) Si può sostituire la gelatina con con una spolverata di zucchero a velo.
- b) Decorare con delle foglie di menta.
- c) Per facilitare il taglio della crostata è consigliabile aggiungere alla pasta frolla un pizzico di lievito in polvere per dolci.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo