

Crostata alle fragole

Ingredienti

400 gr. di pasta frolla (vedi ricetta)
marmellata di fragole
500 gr. di fragole

Tortiera

Diametro inferiore cm 24, imburrata ed infarinata.

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi.

Stendere la pasta frolla e con essa rivestire la tortiera già preparata. Usando i rebbi di una forchetta, bucherellare la pasta.

Porre la tortiera nel forno per circa 20 minuti. Togliere poi dal forno e quando risulterà fredda sformarla. Stendere sulla torta uno strato di marmellata di fragole. Disporre le fragole lavate e affettate sulla torta.

