

Crostata di marmellata e ricotta

pasta frolla
marmellata di ciliege 300gr
ricotta di mucca 300gr

Ricetta :

- 1-preparare la pasta frolla come ricetta propria
- 2-stenderla in una teglia imburata alzando bene i bordi
- 3-riempire di ricotta livellando lo spessore
- 4-mettere sopra la marmellata di ciliege uniformemente
- 5- fare il reticolato sopra
- 6-informare a forno caldo circa 180g
- 7-cuocere per 45 minuti circa