

CROSTATA CON FRUTTA BIOLOGICA SVIZZERA

- 1 pasta per torta spianata
- 3 cucchiai di noci macinate
- 750 g di frutta biologica svizzera,
senza nocciolo o semi
(p. es. pere biologiche Buona Luisa,
mele biologiche Summered,
albicocche biologiche)
- 2 cucchiai di zucchero

Disporre la carta da forno in una forma da forno rotonda di ca. 28 cm di diametro, mettere la pasta per torta e bucherellare il fondo con una forchetta. Distribuire sul fondo le noci macinate, disporre la frutta biologica con la parte tagliata verso l'alto e cospargere con lo zucchero.

Glassa:

- 1 dl di latte intero biologico
della regione del Napf
- 1 dl di panna intera
- 1 uovo d'allevamento all'aperto
svizzero dalla regione
- 1 cucchiaino di amido
- 2 cucchiai di zucchero

Mescolare bene tutti gli ingredienti e versare sopra la frutta.

Cuocere per 40 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato a 220 °C.