

Crostata alla nutella e fichi di martino (Dolci)



Preparazione

Preparare una pasta frolla con aggiunta di un cucchiaino di cacao in polvere e lasciare riposare l'impasto in frigo per 30 min. Stendere l'impasto con un mattarello per formare la base della crostata. Stendere la base della crostata molto sottile e formare dei bordi non molto alti. Sarà una crostata sottile. Spalmare di nutella tutta la base della crostata stando leggeri e non esagerando. Spalmare sopra la nutella una parte di marmellata di fichi. Con un cucchiaino fate dei piccoli taglietti nel bordo schiacciando contemporaneamente. Infornare a 180° per 15 min a forno ventilato.

Consigli

Durante la lavorazione della pasta frolla, state attenti a non scaldarlo troppo: rinfrescate le mani e fate riposare la pasta in frigo, per poi stenderla con un mattarello ben rinfrescato.

Curiosità

Secondo la leggenda, la crostata nacque nel golfo di Napoli, dove abitava Partenope, in cui onore gli abitanti locali donarono gli ingredienti (ognuno con un significato differente) per preparare questo dolce.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta frolla 100 grammi (con aggiunta di un cucchiaino di cacao)

Nutella

Marmellata (di fichi)