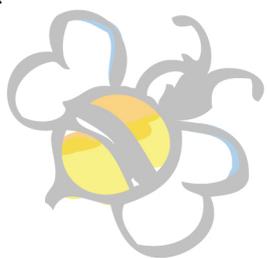




Sfogliata al melone - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



eCucinando.it



da Enciclopedia cucina italiana

dessert - dolce - pectina - frutta fresca

Ingredienti:

300 gr pasta sfoglia
1 melone maturo e profumato
70 gr. zucchero
1 baccello di vaniglia
50 gr. biscotti secchi
50 gr. gelatina albicocche
20 gr. burro
qualche fogliolina di menta

Procedimento:

Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ponetela in una tortiera rotonda imburrata e bucherellate il fondo con una forchetta.

Pulite il melone tagliandolo a fette regolari e sottili, mettetelo in una larga padella con lo zucchero e il baccello di vaniglia, portate a ebollizione per circa 10 minuti e sgocciolate.

Sbriciolate i biscotti e distribuiteli sul fondo di pasta; sistematevi, partendo dal bordo esterno, uno strato concentrico di fette di melone leggermente sovrapposte, poi formate uno strato interno più piccolo; ripiegate a cordone la pasta esterna in eccesso, pizzicatela e cuocetela nel forno già caldo a 190° per 30 minuti, evitando di far colorire troppo il melone. Togliere la torta dal forno e far intiepidire.

Sciogliete la gelatina di albicocche nel liquido rimasto dalla cottura del melone, lucidate le fette di melone con la gelatina e, una volta che la torta si sarà completamente raffreddata, decoratene il centro con le foglioline di menta, quindi servitela in tavola.

(nota personale: niente burro, l'ho stesa su carta forno e 5 minuti di cottura per il melone sono più che sufficienti, altrimenti si disfa...come è successo a me...)





eCucinando.it