

Crostata senza cottura con crema di ricotta al limone, pesche e rosmarino

Che caldo! Chi ha voglia di accendere il forno?! Noi no, ecco perché abbiamo pensato a una crostata deliziosa e pronta senza il bisogno di cuocerla!



Le **crostate di frutta** sono uno dei dolci tipici dell'estate, seconde solo al gelato! Ma con questo caldo chi ha voglia di accendere il forno anche solo per cuocere la base?!?

Noi proprio no, e infatti abbiamo pensato a questa **ricetta per una crostata pronta con il solo aiuto del frigo!** Se ti sembra impossibile, non ti resta che provarla!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti

(per 1 crostata, tortiera diametro 24 cm)

Per la frolla

120 g di nocciole tostate o mandorle

40 g di fiocchi di avena Despar Vital

180 g di fichi secchi o di datteri leggermente rinvenuti in acqua tiepida per mezz'ora

130 g di burro di arachidi

10 g di cacao amaro in polvere

Per la crema

250 g di ricotta Bio,Logico Despar

2 pesche

50 g di miele Bio,Logico Despar

50 g di zucchero mascobado (o di canna)

La buccia di 1 limone non trattato

Qualche goccia del succo di limone

Alcuni rametti di rosmarino in fiore

100 g di acqua

Preparazione

1. Per la frolla, ammolla i fichi secchi o datteri in acqua tiepida mezz'ora, poi unisci tutti gli ingredienti e frullali insieme fino a ottenere un composto omogeneo. Lascialo riposare mezz'ora in frigo, poi prelevalo e appiattiscilo con le mani in una tortiera.

2. Per la crema, monta con le fruste la ricotta con il miele, il succo di limone e una bella grattugiata di buccia di limone. Tieni da parte e conserva in frigo.

3. A parte prepara uno sciroppo mescolando acqua, zucchero e un rametto di rosmarino. Metti in infusione nello sciroppo le pesche tagliate sottili per almeno 15 minuti.
4. Impiatta mettendo alla base del piatto il disco di frolla (lasciato in frigo a rassodare per almeno mezz'ora), sopra la crema di ricotta (puoi aiutarti con una sac a poche) e per ultime le fette di pesca sciroppata disposte in maniera casuale. Decora con qualche foglia di rosmarino fresco.