

Crostata con uva e confettura di more

Ingredienti

1 rotolo di pasta frolla
1 grappolo d'uva
q.b. confettura di more
1 vaschetta di more (circa 100 g)

Foderate uno stampo con carta forno e rivestitelo con circa $\frac{3}{4}$ della pasta frolla, stesa allo spessore di 8 mm circa.

Lavate e asciugate l'uva e sgranate gli acini dal grappolo.

Stendete uno strato di confettura sul fondo della pasta frolla poi decorate con gli acini d'uva fino a ricoprire tutto lo stampo.

Lasciate vuota una piccola parte centrale che andrete a riempire con le more intere.

Ricoprite la crostata con la pasta in eccesso, come in foto.

fate cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Note

Se vi disturbano i semi dell'uva, eliminateli dividendo agli acini a metà (prima di usarli) oppure utilizzate uva senza semi.

Poichè l'uva è molto succosa durante la cottura rilascia molto liquido; per evitare che la pasta frolla si rompa non stendetela troppo sottile oppure fate cuocere gli acini d'uva con un po' di zucchero fino a quando saranno leggermente appassiti.

Se vi piace il bordo dorato, passate la crostata sotto al grill per alcuni minuti, avendo cura di coprire la frutta con un piccolo foglio di stagnola.