



Tenda Rossa



CROSTATATA DI RICOTTA CON CAMOMILLA E PESCHE

PREPARAZIONE:

Accendere il forno in modalità grill, temperatura 220° circa.

Posizionare la crostata di ricotta (M 1/3) su un foglio di carta da forno, adagiare le fette di pesche (M 2/3) su di essa e bagnarle con un poco del loro sciroppo.

Gratinare in forno per 3 minuti.

IMPIATTAMENTO:

Versare qualche goccia di salsa di pesche e camomilla (M 3/3) sul piatto e a lato adagiare la crostatina.



ALLERGENI:

