



www.iodicesrl.it

Sfogliata al melone



Ingredienti per 4 persone

- 1 disco di pasta sfoglia (230 gr)
- 1 melone maturo
- 70 gr di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 50 gr di biscotti
- 50 gr di gelatina di albicocche
- 20 gr di burro
- 1 rametto di menta

Preparazione

Sbucciate il melone, togliete semi e filamenti e poi tagliatelo a fettine. Prendete una padella, sciogliete il burro e poi mettete le fette di melone senza sovrapporle, aggiungete lo zucchero e la vaniglia e cuocete per 10 minuti. Prendete una teglia per crostate e mettete la pasta sfoglia lasciando la carta da forno, fatela sbordare un po'. Mettete i biscotti sbriciolati sul fondo e sopra le fette di melone raffreddate. Cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti. Mescolate la gelatina di albicocche con il fondo di cottura del melone e poi con questo sciroppo pennellate la sfogliata. Decorate con la menta e servite.

Fonte: www.pourfemme.it