



CROSTATA DI MORE

La crostata di more è un dolce semplice e genuino, perfetto per esaltare il sapore intenso e leggermente acidulo di questi frutti di bosco. Preparata con una base friabile di pasta frolla, farcita con una confettura di more o con more fresche, questa crostata rappresenta un classico della pasticceria casalinga, ideale per colazioni, merende o dessert dopo pasto. Il profumo delle more si unisce alla dolcezza dell'impasto, creando un equilibrio di sapori che conquista al primo morso. Perfetta da gustare in ogni stagione, soprattutto nei mesi estivi quando le more sono fresche e succose, la crostata di more è un dolce che richiama i sapori autentici della tradizione.