Torta al rabarbaro

cucinaconme.net

1 pasta sfoglia al burro
500 gr di rabarbaro
100 gr di amaretti
5 cucchiai di zucchero
cannella in polvere

facilissima e buona

Laviamo i gambi di rabarbaro, togliamo i filamenti e tagliamolo a cubetti.
Sbricioliamo gli amaretti con le mani. Stendiamo la sfoglia con la sua carta oleata sulla placca da forno e bucherelliamola con i rebbi di una forchetta in modo che non si gonfi durante la cottura.
Cospargiamo gli amaretti sul fondo della sfoglia e di seguito il rabarbaro.
Spolveriamo di zucchero e cannella.
Preriscaldiamo il forno e cuociamo seguendo le istruzioni sulla confezione.

Gli amaretti dolci creeranno un contrasto perfetto con l'amaro del rabarbaro.

Ecco la ricetta per una torta di rabarbaro e pasta sfoglia veloce e facilissima.