Crostata sbrisolata con ripieno di pesche e amaretti

▪ Ingredienti

Per la frolla

- 300 gr. di farina
- 150 gr. di burro
- 100 gr. di zucchero
- 2 tuorli
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di lievito per dolci

Per il ripieno

- scorza di limone
- 1 bacca di vaniglia
- 3 pesche (tagliate a dadini)
- 150 grammi di amaretti sbriciolati
- 1 bicchierino di rum

Impastare la frolla ponendo tutti gli ingredienti insieme e facendo velocemente per evitare che la frolla si "bruci". Foderate una tortiera con un disco di pasta frolla, lasciare il bordo di 2 cm. all'interno della teglia, mettere le pesche a dadini unite agli amaretti sbriciolati, un bicchierino di rum, la scorza di limone, la bacca di vaniglia. Mettere la pasta frolla avanzata in uno schiacciapatate e schiacciate la pasta sulla crostata. Infornate a 170 gradi per 45 minuti circa. Servire fredda o tiepida, nel secondo caso si puo' accompagnare con una pallina di gelato alla crema.