



CROSTATA DI FRUTTI DI BOSCO

In una grande ciotola impasta velocemente la farina, lo zucchero, le uova, il burro tagliato a pezzetti e la scorza grattugiata. Quando l'impasto è omogeneo, fanne una palla e avvolgila di carta forno. Metti a riposare in frigorifero per circa un'ora e mezza.

A questo punto accendi il forno a 180°. Togli la pasta dal forno, ponila su un piano da lavoro il più freddo possibile (i guru consigliano il marmo, ma io non ce l'ho...), cospargi il piano con un poco di farina così come il mattarello. Usa il mattarello per stendere la pasta fino allo spessore desiderato. Più è sottile, più delicato sarà il momento del travaso nella teglia e la cottura.

Avvolgi la pasta attorno al mattarello e stendila sulla teglia.. Se non hai una teglia con il fondo movibile, imburra la tua o usa carta forno.

Una volta stesa la pasta, taglia quanto in eccesso, e con una forchetta bucherella il fondo. Inforna per circa 25 minuti o fino a che la pasta comincia a dorare. Toglila dal forno e lasciala raffreddare prima di toglierla dalla teglia. La pasta frolla quando è calda tende a rompersi.

Prepara la crema pasticcera: in una ciotola sbatti energicamente l'uovo con lo zucchero fino a che non sia tutto spumoso e di colore giallo tenue.

Nel frattempo scalda i 2/3 del latte. Aggiungi al composto di uovo e zucchero la farina mescolando sempre, preferibilmente con una frusta di silicone che arriva bene anche negli angoli della ciotola.

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

*440gr di farina bianca setacciata
140gr di zucchero semolato
250gr di burro
scorza grattugiata di un limone
1 uovo intero
1 tuorlo*

Per la crema pasticcera:

*30gr di farina,
300 cc di latte
1 uovo
scorza di limone
100 gr di zucchero*

Per la decorazione:

4 vaschette di frutti di bosco misti

Aggiungi il latte freddo tenuto da parte. Spegni il fuoco e aggiungi il latte caldo al composto a poco a poco, mescolando sempre. Rimetti tutto sul fuoco, aggiungi la scorza de limone e continuando a mescolare completa la cottura. La crema è pronta quando comincia ad addensarsi. Tieni conto che una volta spento il fuoco, la crema continuerà ad addensarsi ancora un po'.

Fai raffreddare la crema e la pasta.

Passa a completare la crostata: una volta eliminata la scorza del limone, stendi la crema sulla pasta e aggiungi la frutta sistemandola in modo che non vi siano punti scoperti e che ci sia equilibrio di colori.

Buon appetito!!

