



Crostata di Frutta

A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

Ingredienti per la crema pasticcera:

1 litro di latte fresco
100 gr di zucchero
1 gr di bacca di vaniglia
200 gr di tuorli d'uovo
45 gr di amido di mais
45 gr farina

Ingredienti per la pasta frolla:

350 gr burro
350 gr zucchero
4 gr sale
6 gr di buccia di limone
240 gr di latte
1 kg di farina 00
14 gr di lievito in polvere

Per la farcitura avete bisogno di Frutta di stagione e zucchero a velo

Per la crema pasticcera

Portare a bollire il latte. Nel frattempo formare una pastella unendo amido, zucchero, vaniglia e tuorli. Unirla al latte e portare il composto nuovamente a bollire. Far cuocere per altri due minuti continuando a mescolare. Versare il composto su una teglia precedentemente coperta da carta da forno. Coprire il tutto con una pellicola e mettere in frigo a 3°C.

Per la pasta frolla

Mescolare il burro con lo zucchero, gli aromi e il sale. Una volta formatasi la pastella, unire il latte e, infine, la farina setacciata con il lievito. Lavorare fino a ottenere un panetto omogeneo. Far riposare infine in frigo per un paio di ore minimo. Stendere la pasta frolla con il matterello. Metterla in una tortiera, precedentemente imburata e infarinata. Togliere la pasta eccedente; punzecchiare il fondo della crostata con la forchetta. Cuocere la crostata in forno a 190° per circa 35 minuti; sfornarla, guarnirla con la crema pasticcera, la frutta e lo zucchero a velo.



LA DELIZIA DI ANTONIO DI ROSA
WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT