

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con marmellata d'arance

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA*



Questa crostata con marmellata d'arance è davvero buonissima!

Se avete la fortuna, come l'abbiamo avuta noi, di poter avere delle arance fantastiche con le quali preparare una meravigliosa marmellata, va da se che una delle prime cose da preparare per saggiare la bontà della vostra creazione è questa altrettanto fantastica [crostata di marmellata](#).

Vi suggeriamo di utilizzare una base di pasta sablè con un aroma più rustico, quasi di melassa, dato dalla presenza di zucchero di canna

muscovado....l'abbinamento è davvero perfetto!

Scoprita anche come realizzare una crostata senza burro!

PER LA PASTA SABLÉ

BURRO a pomata - 280 gr

MANDORLE macinate - 150 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO DI CANNA Muscovado - 170 gr

FARINA 00 250 gr

SALE 2 pizzichi

PER LA MARMELLATA D'ARANCE

ARANCE solo la polpa - 500 gr

ARANCE solo la scorza - 1

ZUCCHERO 500 gr

LIQUORE ALL'ARANCIA ½ bicchieri

LIMONE ¼

PER LA COTTURA

ARANCE spicchi tagliati al vivo - 1

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Riunite in una ciotola il burro a pomata e la farina di mandorle e mescolate.

Aggiungete lo zucchero di canna e le uova mescolando sempre dopo ogni aggiunta.

Avete l'accortezza di tritare lo zucchero di canna qualora risultasse troppo raggrumato.





- 2 Versate la farina sul piano di lavoro e fate un buco nel centro. Versate nel buco il composto a base di burro ed incorporatevi via via la farina fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Trasferite l'impasto in un foglio di carta forno, appiattitelo e mettetelo a freddare in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 4 Successivamente riprendete la pasta sablé, stendetela ed utilizzatela per foderare uno stampo per crostate da 20 cm leggermente imburato. Fate aderire bene l'impasto ed eliminate la parte in eccesso sui bordi.





- 5 Bucherellate la frolla sul fondo dello stampo con i rebbi di una forchetta e farcite con la marmellata d'arance.



6 Ricavate gli spicchi tagliati al vivo da un'arancia, disponeteli sulla superficie della crostata e cospargete di zucchero semolato.

Infornate a 180°C per 20-25 minuti o fino a doratura e cottura della pasta sablé.





- 7** Sfornate la crostata, lasciatela freddare leggermente, quindi estraetela dallo stampo. Servitela una volta ben fredda.



CONSIGLIO

Perchè nel caso delle paste frolle lo stampo viene solo imburrito e non infarinato?

In realtà non ci sarebbe nemmeno bisogno di imburrarlo perchè la pasta frolla è un impasto che, una volta cotto, si stacca da sè. Si imburra lo stampo perchè in questo modo la cottura risulta

più uniforme.

Posso preparare in anticipo la pasta frolla e congelarla?

Sicuramente sì! Puoi preparare la pasta frolla anche con un paio di giorni d'anticipo.

Perchè bisogna bucherellare il fondo della frolla prima di cuocerla?

Soprattutto per la cottura in bianco, la bucherellatura del fondo evita la formazione di rigonfiamenti e bolle che renderebbero il guscio poco regolare nella forma. Per lo stesso motivo si fa anche per le cotture con ripieno anche se eventuali imperfezioni sono coperte dal ripieno stesso.

Cosa vuol dire cottura in bianco?

Per le crostate con un farcia da usare a freddo, avrete bisogno di un guscio di frolla già cotto per cui, questo, dovrà cuocere da solo con una cottura cosiddetta in bianco.