

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di marmellata di campanellino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farina
150 g di zucchero
150 g di burro
2 uova
2 tuorli
scorza grattugiata di 1 limone
1 pizzico di sale
marmellata al gusto preferito.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta frolla. Disporre la farina a fontana, mettere al centro zucchero, il burro a pezzettini, 1 uovo, i tuorli, la scorza grattugiata del limone e il pizzico di sale.



- 2 Impastare con rapidità e raccogliere infine la pasta a palla, spolverizzarla di farina e avvolgerla in un panno pulito.



- 3 Lasciare riposare in luogo fresco per 1 ora circa.

Dividere la pasta in due parti, tirarne due sfoglie e spolverizzarle di farina.

Stendere una sfoglia nella tortiera precedentemente imburata e infarinata, ricoprirla di marmellata e livellarla bene.



- 4 Tagliare con la rotella dentata la seconda sfoglia a strisce da disporre incrociate sulla marmellata.

Con i ritagli di pasta avanzati, ricavare un cordone da disporre a bordo tutt'intorno alla crostata; premere bene e incidere delle mezzelune con il bordo di un bicchierino infarinato.



- 5 Spennellare le strisce e il bordo di pasta con l'uovo rimasto, sbattuto un po' con la forchetta.



6 Passare la crostata in forno a medio calore, fino a cottura e doratura.

