DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 60 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO PER LA FROLLA*

Poche cose sanno di festa come una fetta di **crostata alla crema**. Per noi, **questo è uno dei dolci simbolo della tradizione**: un guscio fragrante di pasta frolla che racchiude il più **goloso** dei ripieni. In questa versione, la protagonista è **la regina dei dolci** al cucchiaio, la crema pasticcera, qui profumata con la scorza fresca del limone. È un dolce che ci riporta all'infanzia, un'alternativa elegante alla semplice crostata alla marmellata, ideale per il pranzo della domenica.

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 320 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

BURRO FREDDO 125 gr

UOVO INTERO 1

TUORLI 2

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA CREMA

LATTE INTERO 300 gr

TUORLI 2

ZUCCHERO SEMOLATO 30 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

Come fare la crema per la crostata

1 Inizia preparando la crema, così avrà tempo di raffreddarsi. In una ciotola, lavora i tuorli con lo zucchero usando una frusta, finché non diventano chiari e spumosi.

2 Aggiungi l'amido di mais setacciato e continua a mescolare per amalgamarlo bene. Ora, versa il latte a filo, sempre mescolando con la frusta per non creare grumi.

3 Trasferisci il composto in un pentolino, aggiungi la scorza del limone e cuoci a fiamma dolce, mescolando di continuo. In circa 10 minuti la crema si addenserà. Appena pronta, versala in una ciotola pulita e coprila con la pellicola trasparente "a contatto" (cioè facendola aderire alla superficie della crema) per evitare che si formi la pellicina. Lasciala raffreddare completamente.

Come fare la pasta frolla per la crostata

1 Mentre la crema si raffredda, dedicati alla frolla. In una ciotola capiente (o nella planetaria), metti la farina, lo zucchero a velo e il pizzico di sale. Mescola le polveri.

2 Aggiungi il burro, che deve essere ben freddo e tagliato a cubetti. Lavora velocemente con

la punta delle dita (o con la frusta K/foglia della planetaria) fino a ottenere un composto "sabbioso".

3 A questo punto, unisci i 2 tuorli, l'uovo intero e la scorza di limone grattugiata.

4 Impasta rapidamente fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Non lavorarlo troppo! Avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno un'ora

Assemblare e cuocere la crostata alla crema

1 Trascorso il tempo di riposo, imburra e infarina per bene la tortiera da 24 cm. Prendi la frolla dal frigo, mettine da parte circa un quarto (ti servirà per le strisce) e stendi il resto con il mattarello su un piano leggermente infarinato, fino a uno spessore di circa mezzo centimetro.

Fodera la base e i bordi della tortiera con il disco di frolla, facendola aderire bene. Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.

2 Versa all'interno del guscio la crema al limone (che ormai sarà fredda) e livellala con una spatola.

3 Con la frolla che avevi messo da parte, crea le classiche strisce per la decorazione. Puoi fare dei semplici "salamini" con le mani o stendere la pasta e tagliarli con una rotella. Disponi le strisce sulla crostata per formare una griglia e ripiega verso l'interno i bordi esterni per sigillare il tutto.

4 Cuoci in forno preriscaldato. Le opzioni sono:

Forno statico a 180°C per circa 40 minuti nel ripiano centrale.
Forno ventilato a 180°C per circa 30 minuti.

La crostata sarà pronta quando la frolla risulterà ben dorata.

Sforna la crostata e lasciala raffreddare completamente prima di toglierla dallo stampo e servirla.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per una crostata da manuale, ecco i nostri consigli.

Frolla friabile, non biscotto: Il segreto è lavorare poco l'impasto. Dopo aver aggiunto i tuorli, compatta il tutto velocemente fino a formare un panetto liscio. Meno lo scaldi con le mani, più rimarrà friabile in cottura.
Crema liscia e senza grumi: Quando versi il latte caldo nel composto di tuorli, fallo a filo e mescolando continuamente con una frusta. Questo eviterà che le uova si "straccino" e garantirà una crema pasticcera vellutata.
Non buttare gli albumi! Questa ricetta usa ben 4 tuorli tra frolla e crema. E gli albumi? Non si butta via niente! Conservali in un vasetto in frigorifero (durano un paio di giorni) e usali per preparare delle deliziose meringhe croccanti o una frittata leggera.

Come conservare la crostata alla crema

Questa crostata è deliziosa appena fatta ma è ottima anche il giorno dopo. Puoi conservarla a temperatura ambiente per 1-2 giorni, coperta da una campana per dolci.
Se preferisci, puoi tenerla in frigorifero per 3-4 giorni; la frolla tenderà ad ammorbidirsi un po', ma il sapore sarà squisito.
Sconsigliamo di congelarla, perché la consistenza della crema si rovinerebbe.

Potresti cucinare anche...

Se ami i dolci da credenza, ecco altre idee che potrebbero piacerti:

Torta della Nonna: La "cugina" toscana della nostra crostata, con crema pasticcera, un doppio strato di frolla e una cascata di pinoli.
Crostata alla Nutella Morbida: Per chi preferisce un gusto più ricco e intenso, un altro grande classico che non delude mai.

Pasta frolla con il Bimby: se hai in casa un Bimby, puoi preparare la frolla ancora più velocemente.