DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con nutella e crema di mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*

Crostata con nutella e crema di mascarpone: una ricetta questa deliziosa anzi super golosa! Di quelle che fatte una volta si fanno sempre perche piace molto a tutti. In un sol colpo si fanno felici grandi e piccoli. La costata con il suo guscio di frolla racchiude in sé tutto il gusto di una squisita crema al mascarpone che si abbina benissimo con la famosa crema spalmabile alla nocciola.

Provate questa crostata con nutella e crema di mascarpone, è davvero favolosa!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO FREDDO A PEZZETTINI 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE 1

VANIGLINA bustina - 1

MASCARPONE 250 gr

RICOTTA 250 gr

NUTELLA® 100 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

GRANELLA DI NOCCIOLE

SALE 1 pizzico

Preparazione

1. Quando volete preperare la crostata con nutella e crema di mascarpone iniziate preparando la frolla. In una spianatoia rovesciate la farina ed il burro freddo a pezzetti, spezzettate il burro nella farina con l'aiuto di un tarocco e poi sbriciolatelo con le punte delle dita. Formate un incavo centrale ed unite lo zucchero sui bordi del preparato, la scorza di limone e la vaniglina, aggiungete in ultimo l'uovo al centro. Cominciate a lavorare l'uovo con una forchetta amalgamandolo al resto degli ingredienti ed unite un pizzico di sale, impastate rapidamente il tutto con le mani fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Riprendete l'impasto e stendetelo tra due fogli di carta forno con un mattarello ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Rovesciate il disco di frolla ottenuto su uno stampo da 26 cm imburrato ed infarinato, fate aderire bene sui bordi il preparato e rifilate i bordi. Bucherellate quindi il fondo con una forchetta. Coprite con un foglio di carta forno tagliato a misura e aggiungete dei pesi sulla carta forno per non far crescere la frolla. Passate in forno caldo 200 C° statico per 10 minuti. Rimuovete quindi i pesi e la carta forno e proseguite la cottura con le stesse impostazioni per altri 10 minuti.

3. Intanto amalgamate la ricotta setacciata con il mascarpone a temperatura ambiente, entrambi ben scolati, unite la cannella e lo zucchero mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

4. Una volta pronto il guscio di frolla lasciatelo raffreddare e rimuovetelo dallo stampo. Riempitelo con la crema al mascarpone in modo uniforme quindi versate la nutella al centro e con l'aiuto di una forchetta mescolate brevemente in modo da ottenere una sorta di variegatura centrale. Decorate i bordi della farcia con della granella di nocciole a piacere. Lasciate compattare 30 minuti in frigo prima di servire.