

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con marmellata di fichi

di: *Pasquale Schiavone*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso



Le crostate: ricordo di sapori genuini, della bravura della nonna intenta a stendere la frolla e scegliere la marmellata preferita dai nipoti, per una crostata fatta in casa indimenticabile. Oggi rendiamo omaggio a questo dolce ricordo con una versione estiva, o settembrina, di questo [dolce antico](#): crostata con marmellata di fichi. Una frolla semplice e una dolce farcitura per una colazione energetica, ma anche per merenda e per accompagnare il tè. Esistono tantissime versioni e ricette per la crostata, [di mele](#), [di mandorle](#), la golosissima [alla crema](#) tutte prevedono una base di pasta frolla, un ripieno che può essere marmellata, confettura, creme, frutta fresca etc. Provate questa buonissima

crostata anche con [marmellata di fichi e arance!](#)

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 22

CM

FARINA 00 (più q.b. per lo spolvero) - 200

gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO medio - 1

TUORLO D'UOVO medio - 1

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 80

gr

MARMELLATA DI FICHI 350 gr

GRANELLA DI MANDORLE 30 gr

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettere un uovo intero e un tuorlo, aggiungete lo zucchero e lavorate con la punta delle dita fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 2 Aggiungete il burro a temperatura ambiente e amalgamate gli ingredienti, quindi unite pian piano la farina.



- 3 Lavorate l'impasto fino ad ottenere un panetto morbido e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.



- 4 Prelevate dell'impasto e tenetelo da parte. Stendete la restante parte su carta forno, aiutandovi con un mattarello e con un po' di farina.



- 5 Con le mani modellate la pasta frolla fino ad ottenere un disco di 24 cm di diametro, mettetelo nella teglia da 22 cm di diametro. Livellate e sistemate per ottenere un bordino.



- 6 Spalmate la marmellata di fichi sulla superficie (lasciando intatto il bordino), aggiungete quindi la granella di mandorle sulla marmellata



- 7** Dall'impasto tenuto da parte ricavate sei strisce larghe circa 2 cm e sistematele sulla marmellata per formare il caratteristico disegno della crostata.



8 Cuocete la crostata a 180°C per 25 minuti in forno statico, precedentemente riscaldato.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO