

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fichi e mandorle

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Preparare un dolce alla frutta che non inumidisca troppo la base di frolla in cottura può sembrare un'impresa ardua, ma con la giusta tecnica otterrai sempre un risultato impeccabile. La **crostata di fichi e mandorle** è la soluzione ideale per chi cerca un guscio friabile e un ripieno ricco che non rilascia troppi liquidi, grazie a un goloso strato di crema che assorbe l'umidità della frutta.

Se i minuti a disposizione sono contati, puoi sempre optare per una facilissima e deliziosa [crostata con marmellata di fichi](#), magari preparando in casa un vasetto della tua [marmellata di fichi](#) preferita per un sapore ancora più genuino. Chi ama i sapori semplici della tradizione apprezzerà sicuramente la classica [crostata di fichi](#) freschi, ma l'aggiunta della frutta secca nel ripieno fa davvero la differenza in termini

di consistenza, proprio come accade in una profumata crostata di mele alle mandorle.

E se la frutta abbonda nel tuo cestino della spesa, perché non sfruttarla anche per iniziare il pasto in modo originale? Accompagnala con degli affettati, servendo ad esempio dei rustici crostini prosciutto e fichi o un freschissimo ed elegante carpaccio di bresaola e fichi. Ora, allaccia il grembiule e scopriamo insieme come realizzare questo dolce spettacolare!

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO FREDDO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVO INTERO 1

TUORLO D'UOVO 1

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 1

SALE

PER IL RIPIENO

FICHI FRESCI 500 gr

FARINA DI MANDORLE (o mandorle tritate finemente) - 100 gr

BURRO MORBIDO 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO INTERO 1

MANDORLE A LAMELLE

PREPARA LA CROSTATA DI FICHI E MANDORLE

1 **Prepara la pasta frolla:** in una ciotola versa la farina, lo zucchero a velo e il burro freddo tagliato a cubetti. Lavora velocemente con i polpastrelli fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi l'uovo intero, il tuorlo, la scorza di limone e un pizzico di sale. Impasta rapidamente finché non ottieni un panetto compatto e liscio. Avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Dedicati alla crema di mandorle: in un'altra ciotola, usa le fruste elettriche per montare il burro morbido con lo zucchero fino a renderlo cremoso. Aggiungi l'uovo e continua a frullare per amalgamarlo bene. Incorpora infine la farina di mandorle mescolando con

cura. Tieni la crema da parte.

- 2 Prepara la frutta:** lava delicatamente i fichi, asciugali tamponandoli, taglia via il picciolo e tagliali a spicchi o a fettine (lasciando la buccia se è sottile e ben lavata).

Assembla la crostata: riprendi la tua frolla e stendila con il matterello su un piano di lavoro leggermente infarinato, fino a ottenere uno spessore di circa 4-5 mm. Trasferisci la frolla nello stampo precedentemente imburrato (o foderato di carta forno). Fai aderire bene i bordi, rifila l'eccesso di pasta e bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.

- 3 Farcisci e cuoci:** distribuisce la crema di mandorle sul fondo della frolla, livellandola con un cucchiaio o una spatola. Disponi gli spicchi di fichi sopra la crema creando un bel motivo a raggiera. Se ti piacciono, spolvera qualche mandorla a lamelle sulla superficie. Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti, o finché i bordi della frolla non risulteranno ben dorati. Sforna e lascia raffreddare completamente la crostata nello stampo prima di sformarla e servirla ai tuoi ospiti.

IDEE ALTERNATIVE

Variante Senza Lattosio: Sostituisci il burro previsto per la frolla e per la crema di farcitura con una margarina vegetale di ottima qualità o con burro chiarificato/delattosato.

Variante Senza Glutine: Utilizza un mix di farine specifico per pasta frolla senza glutine al posto della classica farina 00.

Idea WOW: Aggiungi un cucchiaino di liquore all'Amaretto o di Rum scuro all'interno della crema al burro per conferire al dolce un profumo intenso e sofisticato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Lavora la pasta frolla molto velocemente per non scaldarla eccessivamente con le mani e rispetta rigorosamente i tempi di riposo in frigorifero. Questo garantirà una base stabile che non si ritirerà durante la cottura.

Lo sfizio in più: Distribuisce qualche goccia di cioccolato fondente sopra la crema di mandorle prima di posizionare i fichi freschi.

L'idea per i bambini: Ricava dei piccoli biscottini dalle forme divertenti (come stelline o cuoricini) utilizzando i ritagli di pasta frolla avanzati dai bordi, e posizionali tra i fichi per decorare la superficie in modo allegro.

Idea antispreco: Non scartare i fichi che risultano troppo maturi o leggermente ammaccati. Frullali a crudo con un pizzico di zucchero e qualche goccia di limone per ottenere una golosissima salsa veloce, perfetta per accompagnare lo yogurt bianco a colazione o da spalmare sulle fette biscottate.

CONSERVAZIONE

La crostata si conserva ottimamente a temperatura ambiente per 2-3 giorni, mantenendola al riparo dall'aria sotto un'apposita campana di vetro per dolci. Nei periodi particolarmente caldi, è preferibile riporla in frigorifero, ricordandosi di riportarla a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti prima di gustarla, in modo da assaporarne appieno i profumi.