

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fichi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Scopri come preparare una deliziosa crostata di fichi freschi. Un dolce semplice e gustoso, perfetto per l'estate. Provala subito e goditi il sapore dei fichi freschi in un dessert irresistibile!

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE DELLA CROSTATA DI FICHI

FICHI 1 kg

PREPARAZIONE DELLA BASE PER LA CROSTATA

- 1 Inizia a preparare la tua **crostata di fichi freschi** versando la farina, un pizzico di sale e lo zucchero in un robot da cucina o nella planetaria (se utilizzi la planetaria usa la frusta K) mescola le polveri, poi aggiungi il burro freddo a pezzetti, aziona il robot con le lame e fai in modo che vada a piccoli step, così da non surriscaldare il composto e ottenere una base un po' sabbiosa.







- 2 Aggiungi i tuorli, la scorza grattugiata di mezzo limone e aziona di nuovo il robot, in pochi istanti la tua frolla sarà pronta. Ribalta la frolla sul piano da lavoro, uniscila senza lavorarla e forma un panetto con le mani.





3 Avvolgi il panetto di pasta frolla con la pellicola trasparente e conservalo in frigorifero per almeno un'ora, ma se preferisci, puoi lasciarlo anche per alcune ore.





PREPARAZIONE DELLA CREMA PASTICCERA

- 1 Mentre la frolla riposa in frigorifero, passa alla preparazione della crema: versa i tuorli in una pentola, aggiungi lo zucchero e l'amido e inizia a mescolare.





2 Unisci il latte a filo continuando a mescolare la crema, puoi utilizzare un semplice mestolo

di legno o una frusta, l'importante è che versi sempre il latte a filo per evitare grumi.



- 3 Aggiungi la scorza di mezzo limone, meglio se tagliata con un pelapatate in modo da essere sottile e da scartare la parte bianca che potrebbe risultare amara.

Accendi la fiamma sotto al pentolino della crema, mantieni la fiamma dolce e continua a mescolare. Quando la crema arriverà a bollire sarà pronta in pochi istanti, noterai infatti che si addenserà subito. Una volta fredda, trasferisci la crema in una ciotola e conservala in frigorifero coperta da pellicola trasparente fino al momento di utilizzarla.





PREPARAZIONE DELLA CROSTATA DI FICHI

1 Prendi uno stampo da crostata diametro 24, meglio lo stampo furbo che ha già i bordi.

Ungi lo stampo con il burro sia sul fondo che nei bordi, poi versa un cucchiaio di farina e agitala in modo da ricoprire interamente lo stampo. Stendi il panetto di frolla all'interno dello stampo avendo cura di livellarlo bene. Per evitare che la base della crostata si gonfi, fora la superficie con una forchetta.





- 2 Accendi il forno, seleziona la modalità statico e portalo a 180°C poi cuoci la crostata per 20 minuti circa, nel binario centrale del forno, i tempi possono variare in base al forno, controlla che la doratura sia sufficiente. Sforna la crostata, girala su un piatto da portata e aspetta che sia fredda.





- 3 Lava accuratamente i fichi sotto l'acqua corrente, poi taglia ogni fico ottenendo 4 spicchi, **unica raccomandazione:** assicurati che la buccia dei fichi sia edibile, in caso contrario dovrai anche sbucciarli.





- 4 Riempi di crema la base della crostata e decora la crostata con i fichi sistemandoli in modo circolare partendo dall'esterno, fino ad arrivare al centro. La crostata di fichi è pronta, conservala in frigorifero fino al momento di servirla.





CONSIGLIO

E' consigliabile consumare la crostata di fichi in giornata, per conservarla per più tempo, è meglio ricoprire i fichi gelatina per dolci in modo che si conservino meglio.

Se vuoi un'alternativa alla crema al limone, puoi preparare la crostata con della marmellata di fichi.

SCOPRI LA CROSTATA DI FICHI FRESCHI, UN DESSERT ESTIVO RICCO DI

La fine dell'estate è il momento migliore per gustare i **fichi freschi**, un frutto dolce e succoso, che regala un **sapore unico** e **inconfondibile**. Se ti piacciono i fichi e vuoi preparare un **dolce semplice e goloso**, ti proponiamo la ricetta della **crostata di fichi freschi**, una variante della classica **crostata con la marmellata di fichi**. Si tratta di una **torta** con una base di **pasta frolla** friabile e una farcitura di **crema pasticcera al limone** e **fichi freschi**.

Segui la nostra ricetta dettagliata con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani una buonissima **crostata di fichi freschi**, se hai la fortuna di avere un **albero di fichi** in giardino, approfittane per fare tanta **marmellata di fichi** che potrai usare per i tuoi dolci o anche da gustare col cucchiaino ogni volta che hai bisogno di una coccola dolce.

SE TI È PIACIUTA LA CROSTATA DI FICHI, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Cream tart](#)

[Cheesecake al cocco con frutti di bosco](#)

[Charlotte ai frutti di bosco](#)

[Tarte tatin alle pesche](#)

[Cheesecake al limone](#)