DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **crostata di marmellata** è un dolce casalingo tra i più semplici e amati. Quando non si sa cosa cucinare per una colazione, per un buffet o semplicemente per avere a disposizione un dolcetto da condividere con gli amici, ecco che questo dolce ci viene in aiuto, tanto la sua **ricetta è facile** e realizzabile **con ingredienti che comunemente sono presenti in casa**.

Con la pasta frolla, che puoi fare in quantità e congelare in attesa di usarla per i tuoi **dolci**, un **vasetto di marmellata**, fatta in casa o acquistata, e **il gioco è fatto**, in **meno di un'ora** hai la tua crostata di marmellata pronta da gustare, anche calda è

davvero deliziosa.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani una perfetta crostata di marmellata, proprio come **quelle crostate genuine che faceva la nonna nel week end**.

Se ti piace cucinare dolci, ecco alcune ricette tradizionali che potrebbero piacerti:

Pan d'arancio
Budini di riso
Bonet
Torta Camilla
Ciambellone marchigiano

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 bacca

SALE 1 pizzico

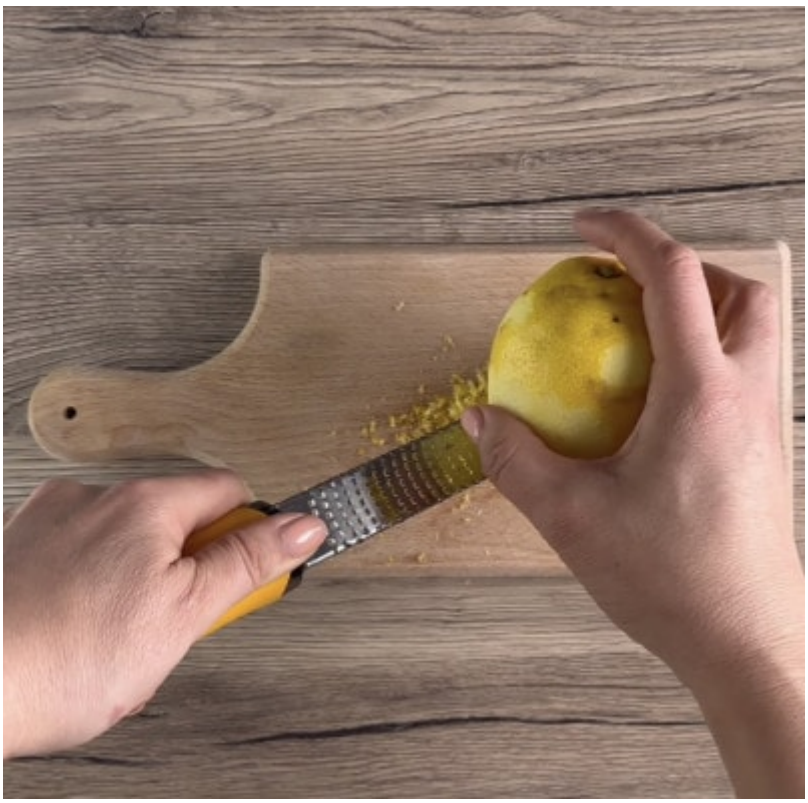
PER LA FARCIA

MARMELLATA del tipo che preferisci - 250 gr

PREPARAZIONE

1. Per realizzare la crostata alla marmellata, dovrai partire dalla pasta frolla, una preparazione semplicissima che servirà proprio come base della crostata di marmellata. inizia a rovesciare sul piano di lavoro la farina e lo zucchero, forma un cratere in mezzo alla montagnola di polveri e versaci il burro, ammorbidito e tagliato a cubetti piccoli. Aggiungi anche l'uovo.

2 Grattugia la buccia di limone. Con un tarocco o una forchetta, inizia a lavorare il burro e l'uovo con la farina e lo zucchero. Usa le mani il meno possibile per evitare di scaldare l'impasto. Aggiungi anche un pizzico di vaniglia.



3 Quando il burro si sarà ammorbidito abbastanza per essere lavorato, inizia a mescolarlo anche con la farina, continua fino ad ottenere un panetto di pasta frolla omogeneo sia nel colore che nella consistenza. Dividi la pasta frolla in due panetti, uno più grande dell'altro.

Apri un foglio di carta forno sul piano di lavoro.

4 Posiziona il panetto di pasta frolla più grande al centro della carta forno, schiacciala il più possibile con le mani, allargandola, infine coprila con un altro foglio di carta forno e finisci di stendere la frolla con il mattarello. Portala allo spessore di circa un centimetro, un centimetro e mezzo. Senza rimuovere i due fogli di carta forno, metti la pasta frolla per mezz'ora in frigo.

5 Mentre la pasta frolla per la crostata di marmellata riposa in frigo, prendi uno stampo da crostata e ungilo di burro, poi versaci un cucchiaino di farina con la quale spolverizzerai tutta la superficie della tortiera. Riprendi la pasta frolla e rimuovi i due fogli di carta forno.

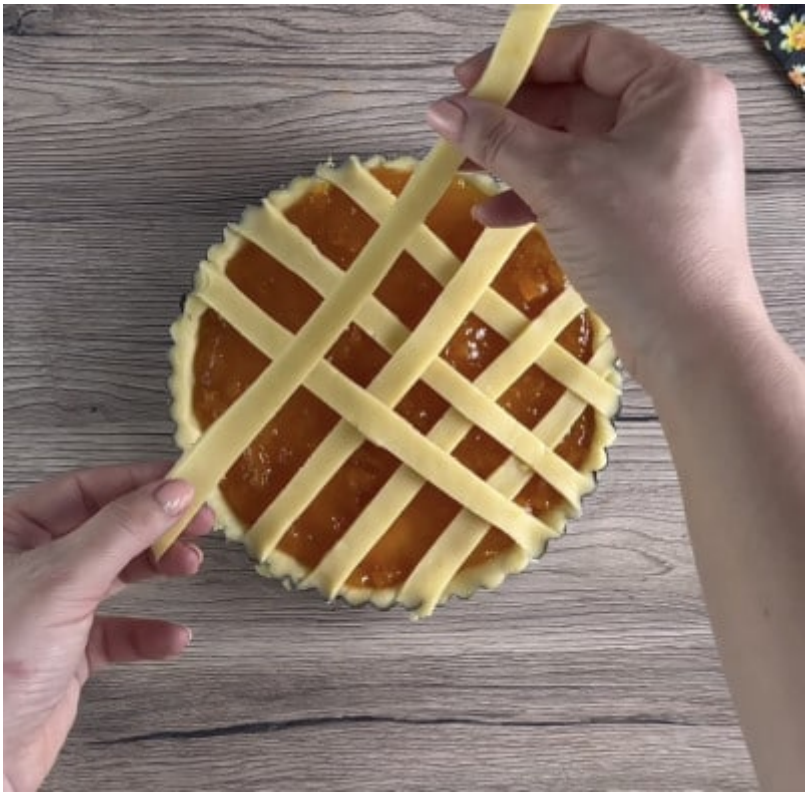
6 Metti la pasta frolla sullo stampo per la crostata, con le mani falla aderire sia nel fondo che sui bordi, togli l'eccesso di pasta dai bordi, ti servirà per fare le strisce della crostata dopo averla rimpastata velocemente. Per ottenere un fondo regolare su tutta la superficie, ti consiglio di livellarla con un pressino a fondo liscio.

7 Con una forchetta, bucherella il fondo della crostata di marmellata, questa operazione servirà a non far gonfiare il fondo in cottura. Riempi il guscio di frolla con abbondante marmellata. Il gusto della marmellata è a tuo gusto, noi abbiamo usato quella all'albicocca. Riprendi il panetto di frolla più piccolo al quale ingloberai anche gli eccessi rimossi dal bordo.

8 Procedi come per il primo panetto, ovvero lavoralo tra due fogli di carta forno per non rovinarlo. Ricava delle strisce regolari con le quali andrai a decorare la crostata con la tipica griglia di pasta intrecciata. Con i rebbi di una forchetta rifinisci anche i bordi della crostata di marmellata.

Inforna la crostata a 180°C forno statico già caldo. Cuoci per circa 40 minuti nel ripiano

intermedio del forno.



9 Quando la crostata di marmellata sarà cotta e avrà assunto la tipica colorazione dorata, soprattutto sui bordi, sfornala e lasciala raffreddare, quando sarà arrivata a temperatura ambiente, puoi spolverizzarla con zucchero a velo prima di servirla a fette.