DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata rustica con marmellata di cachi e noci

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*



Se cerchi un dolce d'autunno ricco di calore e profumo, la **crostata rustica con marmellata di cachi e noci** è la ricetta ideale per conquistare tutti fin dal primo assaggio.

La consistenza vellutata e mielata della confettura si sposa alla perfezione con la nota croccante e piacevolmente amara dei gherigli di noce tostati.

Per ottenere una **pasta frolla friabile e rustica** a regola d'arte, lavora il burro rigorosamente freddo a cubetti e rispetta il riposo in frigo, così le strisce manterranno la loro forma impeccabile in cottura.

È una deliziosa alternativa di stagione che rinnova la tradizione della più classica crostata di marmellata con profumi caldi e avvolgenti.

Con il suo bordo scanalato e la trama dorata, questa preparazione porta in tavola il fascino confortante dell'intramontabile crostata della nonna.

Se ami i sapori genuini della frutta autunnale, ritroverai la stessa armonia speciale nella saporita crostata con marmellata di fichi.

Nel corso dell'anno puoi divertirti ad alternare la farcitura provando il tocco vivace della marmellata di kiwi o la dolcezza delicata della confettura di mele .

E per chi preferisce una merenda ancora più viziata e cioccolatosa, l'alternativa perfetta resta la golosissima crostata alla nutella cremosa.

Non ti resta che accendere il forno a 180°C, seguire con cura i passaggi e lasciarti conquistare dal profumo irresistibile di questa frolla dorata appena sfornata.

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA:

FARINA 00 300 gr

BURRO FREDDO 150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

UOVO 1

TUORLO D'UOVO 1

SCORZA DI LIMONE

LIEVITO PER DOLCI 4 gr

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER FARCIRE E RIFINIRE:

CONFETTURA DI CACHI 150 gr

GHERIGLI DI NOCE 100 gr

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

Preparazione

1 Versa la farina setacciata in una ciotola capiente o sulla spianatoia. Aggiungi il burro freddo tagliato a piccoli cubetti e il pizzico di sale, quindi lavora velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso e bricioloso, evitando di scaldare l'impasto. Aggiungi gli altri ingredienti: unisci lo zucchero semolato, la scorza grattugiata del limone e il lievito per dolci. Crea un incavo al centro e versa l'uovo intero insieme al tuorlo.









2 Impasta rapidamente gli ingredienti quel tanto che basta per compattarli in una massa omogenea e liscia. Schiaccia leggermente il panetto per facilitare la successiva stesura, avvolgilo nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.





3 Trascorso il tempo di riposo, preriscalda il forno in modalità statica a 180°C. Imburra e infarina leggermente il tuo stampo per crostata (oppure foderalo con un foglio di carta forno).

Riprendi la frolla dal frigo. Tieni da parte circa un terzo dell'impasto per il bordo rustico o le eventuali decorazioni, quindi stendi la restante parte con il mattarello su un piano leggermente infarinato, portandola a uno spessore di circa 4-5 mm. Arrotola la sfoglia sul mattarello e adagiala delicatamente nello stampo. Falla aderire bene agli angoli e ai bordi, elimina l'eventuale pasta in eccesso rifilando il bordo con un coltellino e bucherella uniformemente il fondo con i rebbi di una forchetta.









4 Versa la confettura di cachi sulla base di frolla e distribuiscila in modo omogeneo aiutandoti con il dorso di un cucchiaio o una spatola. Cospargi tutta la superficie con i gherigli di noce spezzettati e disponi le metà intere a raggiera. Con la frolla avanzata ricava delle strisce irregolari da posizionare sopra per formare la tipica griglia delle crostate.









5 Informa la crostata sul ripiano medio-basso del forno caldo a 180°C e lasciala cuocere per

circa 35-40 minuti, finché i bordi saranno dorati e la frolla ben cotta alla base. Sforna la crostata e lasciala raffreddare completamente all'interno dello stampo prima di sformarla, così che il guscio si assesti e non si rompa. Trasferiscila su un piatto da portata e, se gradisci, completa con una leggera spolverata di zucchero a velo prima di tagliarla a fette.





Conservazione

Conserva la crostata a temperatura ambiente, sotto una campana di vetro o all'interno di un contenitore ermetico, per un massimo di **4-5 giorni** in un luogo fresco e asciutto. Se l'ambiente è particolarmente caldo, puoi riporla in frigorifero estraendola 20 minuti prima di gustarla. Puoi inoltre congelarla già cotta e porzionata fino a **2 mesi**.

Consigli

Per un risultato ancora più aromatico, tosta leggermente i gherigli di noci in una padella antiaderente per 2-3 minuti prima di tritarli e adagiarli sulla confettura. Se ami i contrasti di

texture rustica, puoi sostituire 50 g di farina con altrettanta farina integrale o farina di grano saraceno, che si sposa meravigliosamente con la dolcezza vellutata dei cachi.