

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema di limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Perfetta a colazione, a merenda o per un dolce dopocena la crostata alla crema di limone è davvero favolosa in ogni occasione. Una ricetta facile da fare e che fa subito casa e famiglia, che ricorda le tradizioni e le nonne ai fornelli. Provate a realizzarla con le vostre mani e vedrete che sapore ma soprattutto che odore ci sarà nelle vostre case. Se amate questo genere di portate, vi diamo anche un'altra ricetta: ecco come farne una deliziosa alle [mele](#)!

PER LA PASTA

FARINA 600 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 250 gr

BURRO 150 gr

PER LA CREMA

LIMONE grandi - 3

UOVA 2

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 100 gr

FECOLA DI PATATE 1 cucchiaio da tavola

ACQUA tiepida - 500 ml

VANIGLIA 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina a fontana su un piano o una terrina e mettete nel centro le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito a pezzetti.





2 Impastate incorporando via via la farina.



3 Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Riponete in frigorifero l'impasto avvolto da carta forno e fate riposare per circa 30 minuti.



- 4 Nel frattempo preparate la crema: grattugiate i limoni dopo averli lavati e ricavate il succo.





- 5 In un pentolino mettete la farina, la fecola e fatela sciogliere via via versando l'acqua tiepida a filo e cercando di non formare dei grumi.





6 Aggiungetevi poi lo zucchero e la vaniglia.



7 Unite anche le uova ed il succo con la scorza di limone e mescolate.



8 Mettetela sul fuoco basso e, mescolando in continuazione, fatela cuocere fino a quando non si sarà addensata.

Spegnete il fuoco, trasferitela in una ciotola e coprite.



9 Riprendete la pasta, lavoratela ancora un pò con le mani, quindi stendetela non molto sottile con il mattarello nella misura necessaria a foderare il fondo e i bordi di una teglia da crostate ben imburata.





10 Bucate il fondo con i rebbi di una forchetta e farcite con la crema.



- 11 Con la pasta rimasta create delle strisce e disponetele in diagonale, prima in un senso e poi in quell'altro, creando una rete non troppo fitta.



- 12 Infornate a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura della pasta.



- 13 Sfornate la crostata e lasciate freddare prima di servirla.

