

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema alla ricotta e frutta

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla: sopra una spianatoia mettete la farina, il burro, lo zucchero a velo ed i tuorli.



- 2 Impastare velocemente il tutto fino ad avere un panetto liscio. Fate riposare la pasta frolla in frigorifero per 20 minuti, avvolta in pellicola trasparente.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e formate un cerchio poco più grande del diametro dello stampo.

Ponete la pasta frolla nello stampo per crostate da 28 cm e bucherellate la superficie con una forchetta.

Appoggiate sopra la pasta frolla un foglio di carta forno coprite con dei legumi secchi e cuocetela per 15 minuti a 180°C.

Dopo 15 minuti togliete i legumi, la carta e fate cuocere altri 15 minuti.



3 Mentre la base raffredda preparate la farcia: riscaldare il latte.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Quando la crema è fredda unite la ricotta e mescolate bene per evitare che restino grumi di ricotta, più mescolate e più la crema diventerà chiara.



4 A questo punto procedete con la composizione.

Stendete un velo di confettura di albicocche sul fondo della crostata.



5 Poi delicatamente aggiungete la crema.



6 Fino a riempire la base.



7 A questo punto decorate con la frutta.



8 Sciogliete la gelatina al microonde e, con un pennello in silicone, spennellate la frutta.

