

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di arance

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La **crostata di arance** è il dolce perfetto per la merenda o per la colazione. Il suo sapore speciale sarà apprezzato da chi ama le cose semplici e i gusti di un tempo, rustici e poco raffinati. Una crostata semplicissima da preparare. Una base di frolla, uno strato leggero di buona marmellata e poi tanti spicchi di arancia e profumate scorze caramellate per finire. Può sembrare complessa ma vedrete che è più facile da preparare che da descrivere!

Se poi siete alla ricerca di altri dolci come questo, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta con [le mele](#): deliziosa!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

ARANCE 3

MARMELLATA di arance -

CEDRO buccia a filetti -

SCORZA DI ARANCIA tagliata a filetti -

ZUCCHERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BURRO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della crostata di arance, imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro e foderatelo con la pasta frolla.

Coprite la pasta frolla con un foglio di carta forno e versate tanti fagioli secchi da riempire completamente lo stampo.

Infornate a 180°C per circa 25 minuti.

Fate caramellare qualche cucchiaino di zucchero con poca acqua, immergetevi la scorza di 1/2 arancia e la scorza del cedro tagliati a filetti, quindi fateli raffreddare su un piatto unto di olio.

Stendete sulla base di frolla cotta un velo di marmellata.



2 Decorate la crostata con le arance a fettine, il cedro a filetti e le scorze.





CONSIGLIO