

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Questa non è una semplice crostata di fragole, questa è una torta ricca e golosa. Un guscio di frolla arricchita con un velo di cioccolato. Morbida panna e le fragole fresche, per terminare con del pistacchio tritato. Fragole e panna in un guscio. Meraviglia!

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr

BURRO 130 gr

UOVA1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

SALE 1 pizzico

SCORZA DI LIMONE oppure una bustina di

vanillina -

LATTE INTERO

PER LA FARCIA

PANNA FRESCA 200 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

ZUCCHERO A VELO

FRAGOLE 1 kg

PISTACCHI

ZUCCHERO 4 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla mescolando la farina con il burro a pezzetti, le uova, lo zucchero, il sale, le uova e il lievito sciolto con un pò di latte.

Formare un'impasto liscio cercando di lavorarlo il meno possibile e conservarlo in frigorifero avvolto con carta trasparente per un'ora.

Sistemarla nella teglia apposita e fare buchi con la forchetta per non farla gonfiare. Infornare a 180°C per circa 20 minuti. Estrarla quando è ancora morbida.





2 Far sciogliere la cioccolata a bagno maria e spennellare abbondantemente la crostata.



Far asciugare bene la cioccolata. Montare la panna con lo zucchero a velo e riempire la crostata (volendo si può mettere prima uno strato di crema pasticcera)



4 Disporre le fragole tagliate a fette.

Diluire 4 cucchiaia di zucchero in mezzo bicchiere di acqua e spennellare le fragole.



Infine, spolverare con il pistacchio macinato ed ecco la crostata di fragole.



CONSIGLIO

La cioccolata deve essere perforza fondente?

No, si può coprire il guscio con della cioccolata al latte, oppure con la più dolce cioccolata bianca. La scelta di usare del cioccolato fondente è per creare un contrasto di dolcezze nella crostata con le fragole.

Si può aggiungere della crema alla crostata?

Si certo! Si può scegliere di sostituire la panna con della crema pasticcera oppure mettere un
velo di crema e coprire con la panna. I risultati saranno comunque fantastici.