DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **crostata di fragole** è una **ricetta** dolce **tipica della cucina italiana** che vanta moltissime ricette golose con le fragole, la **torta** è preparata con una base di pasta frolla, una crema a piacere, solitamente crema pasticcera, e delle **fragole fresche** in superficie. **La crostata con le fragole** è un dolce primaverile, **elegante e goloso**, perfetto per le **occasioni speciali** o per una **merenda sfiziosa**. Nella nostra **ricetta con passo passo fotografico**,abbiamo deciso di proporla con una **pasta frolla all'olio**, che non necessita di riposo in frigo, e una **crema di ricotta fresca** e leggera senza cottura, resaancora più golosa da uno strato di confettura di fragole.

INGREDIENTI PER LA FROLLA ALL'OLIO DI SEMI

FARINA 00 350 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

OLIO DI SEMI 80 gr

UOVA 2

LIEVITO IN POLVERE 7 gr

VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

RICOTTA VACCINA 300 gr

ZUCCHERO A VELO 3 cucchiai da tavola

MARMELLATA DI FRAGOLE in alternativa quella di arance - 100 gr

FRAGOLE 500 gr

PREPARAZIONE DELLA PASTA FROLLA

1. Per ottenere una golosissima crostata di fragole, inizia a preparare la frolla all'olio, procedi in questo modo: in un contenitore inserisci le uova, lo zucchero e l'olio, mescola velocemente con una frustra, poi aggiungi gli ingredienti secchi, la farina, il lievito in polvere per dolci e la vanillina, tutto setacciato.

2 Impasta velocemente nella ciotola con le mani, gli ingredienti si compatteranno con facilità, creando una frolla molto malleabile e setosa. Trasferisci la frolla all'olio su un piano da lavoro mettendo sulla base un foglio di carta forno e una spolverata di farina (poca). Stendi immediatamente la frolla con il mattarello, non ha bisogno di riposo in frigorifero, fai un disco dello spessore di circa mezzo cm.

3 Quando il disco di frolla è pronto, per facilitare il lavoro, taglia il disco con lo stampo (dal

diametro di 26/28 cm) che andrete a utilizzare per la cottura della crostata. Utilizza la circonferenza dello stampo imprimendo con un po' di forza sulla frolla in modo da tagliarla, quando hai ottenuto il disco bello liscio, togli lo stampo ed elimina la parte di frolla esterna. Imburra lo stampo per crostata. Solleva il disco di frolla con la carta forno e giralo sullo stampo. Togli con cura la carta forno e fai aderire bene la frolla allo stampo, modellando con le mani, soprattutto i bordi.

A questo punto bucherella tutta la superficie con i rebbi di una forchetta per evitare che in cottura formi delle antiestetiche bolle. Inforna la base per la crostata a 170°C per circa 30 minuti, nel ripiano centrale del forno, in modalità statica.

Preparazione della crostata

1. Nel frattempo che la base di frolla si cuoce in forno, puoi preparare la crema di ricotta: versa la ricotta in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero a velo, schiaccia con la forchetta per ammorbidirla e, se la gradisci più setosa e senza grumi, passala per qualche secondo con un frullatore ad immersione.

2 Se la base di frolla è cotta, lo vedi anche dal colore dorato, estraila dal forno e mettila a raffreddare, deve raffreddarsi completamente.

Aggiungi sul fondo della base un sottile strato di marmellata di fragole, lasciane da parte due cucchiai rasi che userai alla fine per lucidare le fragole. Spalma la ricotta sopra la marmellata e livella bene con una spatola, puoi anche farlo in modo non perfetto, infatti se i due ingredienti si amalgamano un po' non è un problema.

3 Infine sopra lo strato di ricotta, crea uno strato di fragole fresche, taglia a fette le fragole e

usa la tua fantasia per sistemarle in modo carino e gradevole da vedere. Puoi disporre le fette di fragole una accanto all'altra a raggiera, oppure, in modo circolare alternando i sensi.

4 Quando hai terminato la disposizione delle fragole, prendi la marmellata che hai messo precedentemente da parte, allungala con un cucchiaio di acqua e mescola velocemente. Quando avrai ottenuto un composto liquido ma ancora gelatinoso, spennellalo sulle fragole. In questo modo le luciderai senza usare la gelatina e le fragole, così protette, non deperiranno troppo velocemente.

Conserva la crostata in frigo fino al momento di servirla.

Alternative

Puoi usare sia la base di questa crostata con altra frutta, ad esempio pesche, albicocche o ciliegie snocciolate. Buonissima anche in versione invernale con Kiwi, banane o arance al posto delle fragole.