

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di fragole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Crostata di fragole: una crostata che più semplice non si può. Perfetta per assaporare il gusto della frutta, solo pasta frolla, fragole e la gelatina di ribes per lucidare. Fresca e profumata è perfetta per grandi e piccini! La crostata di fragole è un dolce che piace sempre a tutti, grandi e piccoli. È una preparazione classica, potremmo dire casalinga per quanto è semplice da realizzare, sapendo di non sminuirlo affatto, in quanto molto spesso i dolci più buoni sono anche molto semplici. Vi basteranno pochissimi ingredienti, come la farina lo zucchero, il burro e le uova per realizzare il fondo. La crostata alle fragole è composta da un friabile disco di pasta

frolla che forma un guscio, o per meglio dire un piccolo scrigno nel quale si disporranno le fragole fresche. Per esaltare il suo gusto ovviamente, bisogna preparare questo dolce nella stagione adatta ovvero nella primavera in modo che le fragole siano nel pieno del sapore e della consistenza. Ovviamente questa ricetta rappresenta una base, un punto di partenza dal quale partire e provare a sperimentare numerose varianti. Che dire ad esempio di fragola e banana o fragola e kiwi? La frutta è ricca e generosa nel gusto e nel colore, ed è per questo che bisogna farne largo uso! Anche solo con le fragole otterrete però una torta colorata che mette subito allegria in tavola e diverrà subito protagonista di una merenda con amici, o sarà apprezzatissima come dolce a fine cena. È un dolce molto semplice da preparare che non richiede grosse abilità in cucina, anzi è adattissimo per chi è alle prime armi ma ha la voglia e la necessità di portare in tavola un dolce buono sì, ma anche molto scenografico. Se come noi poi amate questo tipo di dolce non perdetevi la ricetta della [crostata di mele](#). Ottima anche questa!

Con le fragole mi piace sempre abbinare il cocco. Come potrei fare?

Puoi aggiungerelo come cocco rapè sulle fragole oppure aggiungere all'impasto un cucchiaino di cocco quando si forma la frolla.

Ai miei figli piace molto la nutella, come potrei metterla?

Puoi realizzare un sottile strato sul fondo e poi aggiungere le fragole.

Quanto tempo posso conservarla?

Puoi conservarla in frigorifero per 24 ore al massimo.

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

FRAGOLE 1 kg

GELATINA di ribes - 200 ml

PREPARAZIONE

1 Foderate uno stampo per crostate di 24 cm di diametro con la pasta frolla precedentemente stesa in una sfoglia sottile.

Bucherellate la frolla con i rebbi di una forchetta e ricopritela con un foglio di carta forno.

Riempite, a questo punto, lo stampo con del riso o dei fagioli secchi ed infornate a 200°C per circa 20-25 minuti.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare e rimuovete la carta forno con tutti i fagioli.

Cospargete la base di frolla con poco zucchero e ricopritela con le fragole disposte in modo concentrico.



2 Lucidate il tutto con la gelatina diluita con acqua badando di compiere l'operazione poco prima di servire il dolce per evitare che la pasta possa ammorbidirsi troppo.

