

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

crostata ricetta della nonna

di: *Barbara Benetti*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Per realizzare questa crostata siamo partiti dalla classica [torta della nonna](#), famosissimo dolce della tradizione italiana ,

INGREDIENTI PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

SALE 1 pizzico

BURRO 90 gr

UOVO 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

INGREDIENTI CREMA PASTICCERA

TUORLI 4

LATTE 500 ml

ZUCCHERO A VELO 100 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

SALE 1 pizzico

VANIGLIA

PER DECORARE

PINOLI

PREPARAZIONE

1 Per preparare la crostata ricetta della nonna versa i tuorli in un pentolino, unisci la maizena e lo zucchero a velo, un pizzico di sale e la buccia del limone, mescola bene in modo da ottenere una crema densa, unisci poi il latte in più volte e incorporalo. Metti il pentolino sul fuoco e, sempre mescolando, porta a bollore, fino a farla addensare. Versa la crema in un piatto e copri con della pellicola a contatto, facendola aderire alla superficie della crema stessa, in questo modo non formerà la pellicina. Lascia raffreddare completamente.



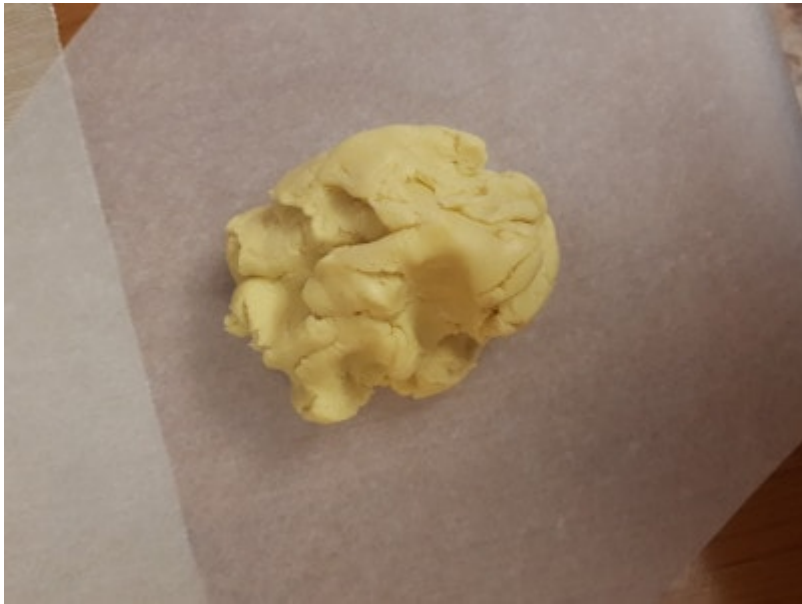






- 2 Prepara la pasta frolla: puoi usare la planetaria o procedere a mano. Versa nella ciotola la farina, lo zucchero a velo, un pizzico di sale, la vaniglia e il burro. Lavora il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso, unisci l'uovo e continua ad impastare fino ad ottenere una pasta frolla liscia e compatta. Trasferisci la pasta frolla tra due fogli di carta forno e stendila con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di 5 mm, riponi in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.





3 Quando la crema pasticcera sarà fredda, adagia la pasta frolla sulla teglia ed elimina

quella in eccesso: questa si può impastare nuovamente. Con una forchetta o con un coltello bucherella la base della crostata e versa la crema pasticcera, livellala ed aggiungi sulla superficie dei pinoli. Crea con la pasta frolla rimasta le strisce di decorazione della crostata e adagiale sopra la crema.





- 4 Accendi il forno in modalità statica, imposta la temperatura a 180°C e quando il forno sarà caldo inforna la crostata e fai cuocere per 20 minuti circa, il tempo di cottura potrebbe variare a seconda del tipo di forno. La pasta frolla dovrà comunque essere dorata