DOLCI, FRUTTA E DESSERT

crostata ricetta della nonna

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Per realizzare questa **ricetta** siamo partiti dalla classica torta della nonna, famosissimo **dolce** della tradizione italiana, e l'abbiamo trasformata in una **crostata**.

La crostata ricetta della nonna altro non è che un friabile involucro di frolla ripieno di golosa crema pasticcera con l'aggiunta di pinoli.

Servi questo delizioso dolce per chiudere una cena a base di pesce o comunque leggera, infatti la crotata ricetta della nonna è molto sostanziosa e non sarebbe adatta a seguire un pasto molto corposo.

Se hai gradito la nostra crostata ti suggerisco questi altri dolci che potrebbero piacerti:

Crostata con crema pasticcera al limone

Crostata di mele con crema pasticcera

Crostatine con crema di ricotta e pinoli

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

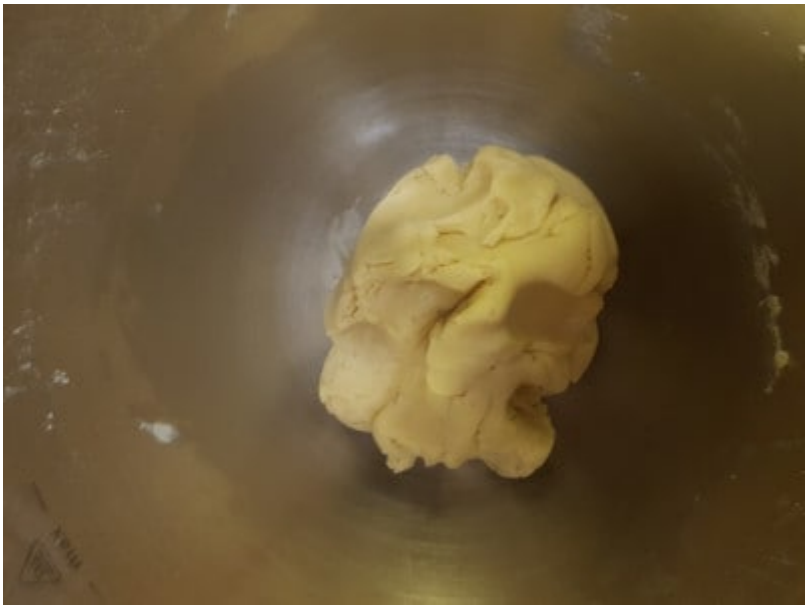
Per decorare

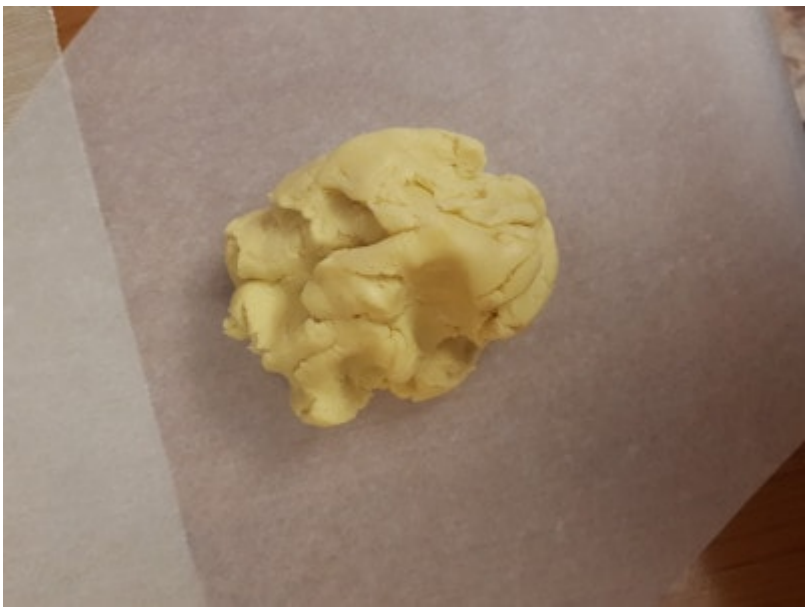
PINOLI

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