

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumble al rabarbaro e mandorle

di: *Danda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

400 g di rabarbaro (solo i gambi
le foglie sono tossiche)
150 g di zucchero semolato
la scorza grattugiata di 1 arancia
1/2 cucchiaino di zenzero fresco
grattugiato (va bene anche quello in
polvere)

PER LE BRICIOLE DI FROLLA

125 g di farina
75 g di farina di mandorle (mandorle
spellate e grattugiate finemente)
100 g di burro freddo a tocchetti
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino raso di zenzero macinato in
polvere
100 g zucchero di canna (a grani grossi)
lamelle di mandorle e zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

Tagliare i gambi di rabarbaro in tocchetti di 2 o 3 cm.



2 Metterlo in una pentola con i 150 g di zucchero, la scorza di arancia e lo zenzero.



3 Cuocere a fuoco medio per una decina di minuti o fin quando il rabarbaro è morbido ma non sfatto. Dopo qualche minuto sul fuoco, il rabarbaro inizia a buttare fuori acqua che si combina con lo zucchero creando uno sciroppo delizioso.



- 4 Versare il rabarbaro cotto sul fondo di una pirofila o in delle cocotte e pressarlo bene sul fondo.



- 5 Preparare il crumble.

In una ciotola setacciare farina, farina di mandorle, cannella e zenzero.

Aggiungere il burro freddo a tocchetti ed iniziare a lavorare il tutto con la punta delle dita in modo da avere un composto di briciole.



6 Per ultimo, aggiungere lo zucchero di canna, incorporarlo rapidamente al resto fino ad avere dei grumi di frolla.



7 Spargere le briciolone di frolla sul rabarbaro.



8 Finire con uno strato di lamelle di mandorle.



9 Infornare in forno caldo a 180°C per 30 minuti circa o fin quando lo strato di briciole di frolla appare dorato e croccante.

Sfornare il crumble, spolverare la superficie con dello zucchero a velo.



10 Servire caldo o tiepido, da solo o accompagnata da panna fresca.

