



# Fiammarelli Casa

## “Le crostate”

### **CROSTATA DI CREMA COTTA BIANCONERA**

**PASTA FROLLA:** 400g di farina; 200 burro, 4 tuorli, 100g di zucchero, un pizzico di sale, 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato, due cucchiaini di latte .

**CREMA PASTICCERA:** 1/2 litro di latte; 4 tuorli d'uovo; 140g di zucchero; 60 g di farina setacciata; vanillina.

Disporre a fontana la farina insieme allo zucchero. Tagliare il burro a pezzetti appena tolto dal frigorifero e metterlo nel centro della fontana insieme al resto degli ingredienti. Lavorare energicamente e velocemente il composto, ottenendo una pasta omogenea. Lasciarla e darle la forma di un panetto, avvolgerla in un panno umido e metterla in frigorifero a riposare per almeno 20 minuti.

Foderare una tortiera per crostate, in precedenza imburata e infarinata, con la pasta frolla stesa con l'aiuto di un mattarello e dallo spessore di 1 cm e mezzo circa. Eliminare la pasta in eccesso e con la stessa formare delle strisce, con l'aiuto di una rotella. Sistemarle al centro formando otto spicchi.

### **FINITURA TORTA**

Con un cucchiaino spalmare crema pasticcera al cioccolato bianco alternandola a quella al cioccolato nero nella crostata, ottenendo così un effetto bianco-nero. Pennellare il bordo e le strisce con rosso d'uovo e mettere in forno la crostata per 30 min. circa a 180 gradi. Far intiepidire la crostata, toglierla dalla tortiera, spolverarla di un leggero strato di zucchero a velo e servire.

### **CREMA PASTICCERA**

Far bollire il latte. A parte, in una bacinella dal fondo concavo, sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che il composto diventi cremoso e bianco, quindi aggiungere la farina setacciata e la vanillina. Continuando a frustare, versarvi sopra il latte in ebollizione filtrandolo. Mettere il composto ben amalgamato in una casseruola dai bordi bassi e cuocere sulla fiamma molto lenta per alcuni minuti, fino a che la crema non sappia più di farina.

Per ottenere una crema al cioccolato, aggiungere scaglie (50 g) appena la crema è pronta e amalgamarle frustando.



# Fiammarelli Casa

## “Le crostate”

### **CROSTATA DI FRUTTA FRESCA**

**PASTA FROLLA:** 300g di farina, 150 di burro, 80g di zucchero, 3 tuorli, 1 cucchiaino di lievito vanigliato, un po' di scorza di limone grattugiata. Poco burro e farina per la tortiera.

**CREMA PASTICCERA** con le seguenti dosi: 2dl e mezzo di latte, 2 tuorli d'uovo, 75g di zucchero, 30g di farina setacciata, un pezzetto di scorza di limone, 1/2 bustina di vanillina.

Stendere uno strato di crema sul fondo della crostata, decorare con frutta di stagione a scelta tagliata a fette sottili (es. kiwi, banane arance, fragole, mirtilli ecc.). Coprire con uno strato di gelatina di frutta.

### **TORTA TRIDENTINA**

**PASTA FROLLA:** 400g di farina; 200 burro, 4 tuorli, 100g di zucchero, un pizzico di sale, 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato, due cucchiaini di latte .

Ingredienti e dosi per il ripieno: 3-4 mele private del torsolo, pelate e tagliate sottilmente; 30-40 gr di pinoli; 40 gr di uvetta ammollata in acqua tiepida; cannella e zucchero; 40 gr di burro.

Saltare in una padella le mele con il burro, unire i pinoli e l'uvetta, debitamente scolata e strizzata, spolverare di zucchero e insaporire di cannella. Far raffreddare il composto.

Foderare una tortiera per crostate, dal diametro di 22-24 cm e in precedenza imburata e infarinata, con 3/4 di pasta frolla stesa con l'aiuto di un mattarello e dello spessore di 1 cm e mezzo circa.

Mettere al centro della tortiera il composto di mele e pareggiarlo in superficie.

Stendere con il mattarello il resto della frolla, formare un cerchio e depositarlo sullo stampo. Chiudere bene il bordo e infornare a 170° per circa mezz'ora.

Al termine della cottura far raffreddare, quindi sformare, spolverare la superficie di zucchero a velo e servire.

Un'alternativa al ripieno è costituita da fichi secchi spezzettati e lasciati ammorbidire nel the, mandorle o noci tritate, da usare al posto di uvetta e pinoli.