

CROSTATE DI MANGIARE DA DIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la marmellata)

1 Kg di fragole

250 g di zucchero semolato

½ limone

(per la nutella home made)

60 g di nocciole tostate e perfettamente pelate

100 g di cioccolato al latte

25 g di zucchero di canna

1 cucchiaino di cacao amaro in polvere

25 g di olio EVO

(per la pasta frolla)

300 g di farina bianca 00

150 g di burro

100 g di zucchero

1 uovo + 1 tuorlo

la scorzetta di 1 limone

(per la finitura)

Albume d'uovo

panna fresca

zucchero a velo



PREPARAZIONE

1. Lavate e asciugate le fragole. Eliminate il picciolo con l'apposito strumento e tagliatele a tocchetti.
2. Lavate il limone e ricavatene la buccia: essendo essa ricca di pectina, un'addensante naturale che si trova nella frutta, vi consentirà di ottenere una marmellata densa, senza aggiunta di elementi chimici. Aggiungetela alle fragole, spremete il limone e aggiungete lo zucchero al composto. Lasciate riposare 12 ore.
3. Mettete sul fuoco la marmellata e lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 40 minuti, dal momento dell'ebollizione. Cocolate il composto durante la cottura, avendo cura che non attacchi mai alla pentola. A cottura ultimata, lasciate intiepidire e – se necessario – passate.



mangiaredadio

4. Preparate la frolla, se possibile, aiutandovi con un'impastatrice o planetaria in cui metterete tutti gli ingredienti, sino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Fate una palla e mettete in frigo per 30 minuti.
5. Nel frattempo, preparate la Nutella *home-made*: aprite le nocciole, pulitele e tostatele per pochi minuti in una padella antiaderente.
6. Macinatele ancora calde nel mixer, sino a ottenere una pasta finissima e cremosa: l'operazione richiederà alcuni minuti. Aggiungete lo zucchero e continuate a emulsionare.
7. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria; quando è liquido e caldo aggiungetelo alla pasta di nocciole, unendo olio e cacao e azionate nuovamente il mixer, sino a ottenere un composto liscissimo.
8. Stendete la pasta frolla adagiandola tra due fogli di carta da forno. Io utilizzo la carta da forno Zenker, in modo da non dovere tagliare o sagomare alcunché e riuscire a trasferire il composto perfetto direttamente nella tortiera (lo spessore dovrà essere di meno di 1 cm).
9. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e create un bordo di 1,5 cm. Versate la marmellata di fragole e poi formate delle strisce con cui andrete a creare il classico decoro a griglia della crostata. Spennellate la frolla in superficie con albume d'uovo.
10. Infornate a 170° per 35 minuti.
11. Nel frattempo, con l'impasto avanzato, realizzate le crostatine alla Nutella *home-made*: stendete la pasta sottile e coppate 6 dischi dal diametro di 6 cm. Create il bordo con la frolla, farcite di crema alla Nutella *home-made* e decorate con la classica griglia della crostata. Spennellate la frolla in superficie con albume d'uovo.
12. Infornate a 170° per 14 minuti.
13. Sfornate, lasciate raffreddare e - a piacere – servite con panna montata.