

Crostata alle fragole e crema pasticcera

Eccoci ad un'altro classico della pasticceria, la crostata alle fragole. Di questo dolce esiste anche la versione cotta, cioè con le fragole cotte assieme alla frolla, con l'unica avvertenza, secondo il mio punto di vista, di utilizzare marmellate o confetture invece che la crema pasticcera.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro ammorbidito
- un leggera scorza grattugiata di limone
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- fragole q.b.
- crema pasticcera (vedere la ricetta QUI)

Preparazione:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera seguendo le indicazioni pubblicate QUI. Lasciatela raffreddare completamente e ponetela in frigorifero coperta da pellicola trasparente.

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mischiate il tutto con una frusta a mano o un cucchiaino. Versateci il burro ammorbidito e l'uovo intero + il tuorlo. Impastate con le mani in modo da amalgamare il tutto. L'impasto risulterà molto morbido. Ciò è normale! Aiutatevi con dell'altra farina se risultasse troppo appiccicoso. Ponete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, ricoprite una teglia per crostata (è

preferibile utilizzare quella con la base che si stacca dal bordo e bucherellata al centro per il passaggio dell'aria che impedisce il formarsi di bolle antiestetiche) con della carta da forno e stendeteci l'impasto allargandolo ed uniformandolo con il semplice aiuto delle mani. Potete provare ad utilizzare il mattarello ma state attenti alla morbidezza dell'impasto.

Accendete il forno a 180° C e quando è a temperatura infornate la crostata per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare completamente.

Una volta raffreddata distribuiteci sopra la crema pasticcera aiutandovi con una sac à poche. Lavate le fragole sotto l'acqua fredda e asciugatele delicatamente. Tagliate via le foglie e affettate le fragole. Distribuitele a spirale o come meglio preferite.



Lasciate la crostata di fragole così fatta in frigorifero. Prima di servirla potete cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato.

Charles.