

# Crostata rettangolare alla frutta (2°)

Eccovi un'altra delle crostate alla frutta, ma questa volta vi propongo la versione rettangolare e guarnita con fragole, kiwi, clementine, mango, lamponi e ribes rosso. Insomma, un'esplosione di colori e di gusti, anche esotico grazie alla presenza del mango.

## Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- gelatina spray (o in alternativa la classica gelatina)

## Per la farcitura:

- crema pasticcera (vedere la ricetta cliccando QUI)

## Per la frutta:

- 1 cestino di fragole
- 3 kiwi
- 3 clementine
- 1 confezione di lamponi
- 1 confezione di ribes rosso
- mezzo mango (lo vendono già tagliato e lavato)

## Procedimento:

Per la crema pasticcera consiglio di prepararla sempre il giorno prima in modo tale da avercela ben fredda e soda.

In una ciotola grande mettete la farina, il sale, lo zucchero e la fecola di patate. Mescolate il tutto. Aggiungete le uova, il burro ammorbidito e la scorza grattugiata di mezzo limone. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Ricopritela con la pellicola trasparente e lasciate la pasta riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello oppure direttamente lavorandola con le dita all'interno di uno stampo rettangolare (tipo quello della focaccia). Bucherellatela con l'uso della forchetta e cuocetela in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Fatela raffreddare completamente prima di farcirla.

Prendete una sac a pochè con beccuccio a stella e riempitela con la crema pasticcera. Distribuite la crema pasticcera all'interno della crostata in modo tale da ricoprirla tutta. Partite sempre dall'esterno!



Distribuite la frutta che avrete lavato e tagliato in precedenza. Pulite bene gli spicchi delle clementine, affettate i kiwi in orizzontale e le fragole in verticale dopo aver tolto via le foglie. Il mango invece tagliatelo a spicchi lunghi e concavi.



Spruzzate su tutta la frutta la gelatina spray e ponete la crostata in frigorifero per qualche ora. Consiglio di toglierla dal frigorifero una mezz'oretta prima di servirla.

...

**Charles**