

La crostata con la marmellata di prugne

Oggi vi propongo la crostata con la marmellata di prugne fatta in casa.

La pasta frolla utilizzata per questa ricetta varia di poco rispetto alla mia ricetta base che potete trovare nel *"Ricettario"* (o cliccando QUI).

Veniamo subito alla ricetta.

Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- 4 tuorli d'uovo
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale

Per la marmellata di prugne

- 500 grammi di prugne rosse
- 500 grammi di zucchero fine
- il succo di mezzo limone

N.b.: le dosi sopra proposte sono per circa due barattolini, ma dipende dalla quantità che desiderate fare. L'importante è che il peso delle prugne sia uguale al peso dello zucchero (esempio: per 10 barattolini servono 3 kg di prugne e 3 kg di zucchero fine)

Preparazione:

In una ciotola versate setacciando le polveri (farina, fecola,

zucchero, lievito, sale). Dopodichè versateci il burro ammorbidito e i tuorli d'uovo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare il frigorifero per circa mezz'ora.

Tirate fuori dal frigorifero la pasta frolla e stendetela con un mattarello oppure utilizzando le mani all'interno dello stampo da crostata. Versateci sopra la marmellata di prugne fredda e abbellite con striscie di pasta di frolla.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.

Come fare la marmellata di prugne:

Pulite le prugne, fatele a pezzettini avendo cura di togliere il nocciolo completamente. Alcune persone preferiscono lasciare le buccie ma potete anche toglierle (dipende dai gusti personali) □

A questo punto frullatele e ponetele poi in una pentola con il fondo spesso, aggiungete lo zucchero e mescolate bene cercando di fare assorbire lo zucchero alle prugne. Infine versateci il succo del limone e continuate a mescolare per bene e lasciare macerare per una mezz'oretta circa.

Ponete la pentola sul fuoco medio-basso e lasciate bollire per circa 2 ore o affinché non si sarà ritirata della sua metà. Attenzione a non farla bruciare o attaccare alla pentola. Se vi piace più densa potete farla bollire di più.

Se preferite una marmellata senza pezzetti di frutta potete passarla utilizzando un passino a buchi piccoli.

Quando la marmellata si sarà ritirata della sua metà potete versarla ancora bollente nei barattoli di vetro sterilizzati (lavati e asciugati perfettamente). Fate attenzione di chiudere con il coperchio il barattolo immediatamente dopo averci versato la marmellata bollente in modo da non fare

entrare aria. Capovolgete i barattoli e lasciateli riposare al coperto in un luogo asciutto per 3-4 giorni.

...

“Semplice e soave...”

Charles