

Crostata con Pere e Nutella

Ecco un dolce evergreen. L'abbinamento è fra i più perfetti che abbia mai provato da quando mi diletto nella Pasticceria. La Crostata alla Nutella e Pere è uno di quei dolci che ha fatto la sua fama ed è talmente semplice da preparare. La scelta delle pere è altrettanto importante nella riuscita del dolce. Nella mia ricetta ho utilizzato le Williams, per la loro fragranza e polposità.

Le dosi sono per una teglia del diametro di 23-24 cm.

Ingredienti:

- 320 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 25 gr di zucchero integrale di cocco
- 80 grammi di fecola di patate
- 3 tuorli d'uovo
- 180 grammi di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 2 gr di sale fino
- 1/2 cucchiaino aroma estratto di vaniglia in polvere
- 2 pere Williams (mature)
- Nutella (quanto basta)

Preparazione:

Per prima cosa posizionate il barattolo di Nutella in una pentola con dell'acqua molto calda (l'acqua non deve entrare nel barattolo) e lasciate che la crema si riscaldi rendendovi più facile la sua stesura.

Preparate la frolla. In una ciotola abbastanza capiente lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una sorta di crema. Aggiungete i tuorli d'uovo ed amalgamate. Aggiungeteci il sale e mescolate con un cucchiaio o spatola. A parte setacciate la farina con la fecola ed

uniteli al composto precedente. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Prendete una teglia per crostate del diametro di 24 cm e sul fondo posizionate un disco di carta da forno che avrete già tagliato proporzionalmente.

A questo punto stendete la pasta frolla livellandola per bene (deve risultare non più alta di mezzo centimetro). Ponete la teglia in frigorifero a riposare per una mezz'ora.

Nel frattempo prendete le pere Williams e sbucciatele con cura. Snocciolatele e riducetele a fette non troppo spesse ma nemmeno troppo sottili.

Riprendete lo stampo con la frolla dal frigorifero ed iniziate a versarci la Nutella che si sarà sciolta per bene, avendo cura di spalmarla in modo uniforme. Per la quantità di Nutella lascio a voi la scelta (siate generosi!).

Adesso potete iniziare ad inserire sopra la Nutella le fettine di pera, disponendole a raggio. Infine con la pasta frolla rimanente formate delle strisce di pasta che andrete a posizionare in superficie.

Cuocete la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate la cottura perché varia da forno a forno.

Consiglio:

C'è a chi piace avere delle fette di pera molto spesse e chi invece predilige la sottigliezza. Tenete in considerazione che più gli spicchi di pera saranno spessi e più daranno polposità. Attenzione però a non eccedere nell'utilizzo di troppa frutta, che comporterebbe un aumento dei liquidi e quindi un prodotto finale troppo bagnato.

Una volta cotta, toglietela dal forno e lasciatela raffreddare e assestare prima di servirla.



ahahaha... enjoy,
Charles.