

# Crostata di fragole (VENETO)



## INGREDIENTI

Per la pasta folla:

Farina 00 250 g  
Burro freddo di frigo 125 g  
Zucchero a velo 100 g  
Tuorli 2  
Scorza di limone non trattato 1



egg



food

Per la crema pasticcera:

Tuorli 6  
Amido di mais (maizena) 45 g  
Zucchero 140 g  
Latte intero fresco 400 ml  
Panna fresca liquida 100 ml



Per lo sciroppo:

Zucchero 100 g  
Acqua 100 ml  
Succo di limone ½

Per decorare:

Fragole 600g

## PREPARAZIONE

Per la pasta frolla: in un mixer porre la farina setacciata, un pizzico di sale ed il burro a pezzetti freddo di frigo. Frullare il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso da versare su un piano di lavoro; creare la classica forma a fontana e aggiungere al centro lo zucchero a velo setacciato e la scorza di limone grattugiata. Versare anche i tuorli ed iniziare ad amalgamare il tutto a mano. Impastare brevemente, giusto il tempo di compattare l'impasto. Formare un panetto, dandogli una forma quadrata e appiattirlo leggermente prima di avvolgerlo nella pellicola; riporlo in frigorifero per farlo rassodare almeno 30 minuti. Crema pasticcera: porre sul fuoco una casseruola capiente con il latte, la panna (potete omettere la panna ed usare al suo posto 100 ml di latte fresco) e il baccello e i semi di una bacca di vaniglia, in alternativa aromatizzare con la scorza di 1 di arancia o di limone. Accendere il fuoco dolce e quando il composto avrà sfiorato il bollore, spegnere il fuoco e lasciare la vaniglia in infusione per almeno 5 minuti. Intanto lavorare i tuorli con lo zucchero con uno sbattitore elettrico per ottenere una crema omogenea. Quando saranno bianchi e spumosi, unire l'amido di mais setacciato e amalgamarlo al resto del composto. Togliere la bacca di vaniglia dal latte e panna scaldati e unire il composto con le uova. Accendere nuovamente il fuoco dolce e mescolare con una frusta continuamente per addensare il composto. Quando la crema sarà ben densa, spegnere il fuoco e versarla in una terrina bassa e ampia, coprirla immediatamente con pellicola trasparente a contatto in modo che non si crei la crosticina; farla raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero poi trasferirla in una sac-à-poche senza bocchetta. Imburrare e infarinare uno stampo da crostata di 28 cm di diametro stendere il panetto di pasta frolla in un disco ampio quanto il diametro della teglia, arrotolarlo sul matterello e srotolare la pasta frolla sullo stampo. Eliminare i bordi in eccesso passando il matterello. Con i rebbi di una forchetta bucherellare l'impasto sul fondo poi procedere con la cottura alla cieca: tagliare un cerchio di carta forno delle stesse dimensioni del fondo della crostata e porlo sopra di esso, poi aggiungere i pesetti di ceramica (o dei legumi come i fagioli) e cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti (160° per 5-10 minuti circa se forno ventilato). Poi sfornarla per togliere i pesetti e la carta da forno e infornare nuovamente per 7-8 minuti (3-4 minuti se forno ventilato). Una volta pronta, farla raffreddare completamente. Per lo sciroppo: versare in un pentolino l'acqua e far sciogliere lo zucchero a fuoco dolce. Mescolare e, quando inizierà a bollire, aggiungere anche il succo di limone filtrato. Lasciare ridurre per qualche istante ancora mentre la fiamma è accesa. Trasferire lo sciroppo in una ciotola e fare raffreddare. Lavare ed eliminare le foglioline delle fragole, quindi tagliarle a metà per il senso della lunghezza. Sulla base oramai fredda distribuire la crema pasticcera con la sac-à-poche e stenderla uniformemente con il dorso di un cucchiaino. Poi, partendo dai bordi, disporre le fragole tagliate a metà, porre al centro una fragola intera e con le altre metà realizzare dei centri concentrici. Poi spennellare con lo sciroppo tiepido le fragole e porre la crostata di fragole fresche a raffreddare nel frigorifero per almeno un'ora prima di servirla.