
Crostata di pesche

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La crostata di frutta è un dolce che, in relazione alla varietà di frutti prescelti, diventa ideale sia per la stagione calda sia per quella fredda. Per accelerare i tempi d'esecuzione, si potrebbe acquistare la pasta frolla, lasciando poi spazio alla fantasia per la farcia. Nella crostata proposta c'è un'associazione d'ingredienti, le pesche, le more, la crema pasticcera e gli amaretti, che creano un connubio che conferisce al dolce un sapore rotondo: dolce ma al contempo lievemente amaro, grazie agli amaretti, e debolmente asprigno, per via delle pesche.

INGREDIENTI (per 8 persone) Per la pasta frolla: 200 grammi di farina, 100 grammi di zucchero, 2 tuorli, 100 grammi di burro, 1 limone, 1 pizzico di sale. Per la crema pasticcera: 2 tuorli, 50 grammi di farina, 65 grammi di zucchero, 750 ml di latte, 1 limone, 5 grammi di burro, 1 bustina di vaniglia Per la crostata: 1 kg di pesche noce, 30 more, 20 amaretti, 1 bicchierino di rum, 200 grammi di gelatina, 5 grammi di burro, 1 tuorlo, alcune foglie di menta.

PREPARAZIONE Per la pasta frolla: mettere sul tavolo Crostata di pesche la farina disposta a fontana e versarvi i tuorli. Aggiungere lo zucchero ed il burro che avrete precedentemente lavorato con la mano, la raschiatura di un limone ed un pizzico di sale. Impastare il composto e lasciarlo riposare per circa 40 minuti in un luogo fresco, coperto con un canovaccio. Per la crema pasticcera: in un tegame mettere le uova e lo zucchero. Amalgamare bene per qualche minuto, aggiungere la farina, una punta di vaniglia e la buccia grattugiata di mezzo limone. Versare poco alla volta il latte, che avrete fatto scaldare fino quasi all'ebollizione. Mettete la crema sul fuoco e fatela bollire a fiamma moderata per alcuni minuti, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco e dopo un paio di minuti aggiungere un pezzettino di burro. Mentre la crema si raffredda, mescolare di tanto in tanto per evitare il formarsi della pellicola in superficie. Per la crostata: stendere la pasta frolla con un matterello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di circa 4 millimetri; porla in una tortiera di 22 cm di diametro, precedentemente imburata, formare i bordi e bucherellare la pasta con una forchetta, coprirla con un foglio di carta da forno e disporvi sopra un po' di fagioli secchi (per evitare che la pasta si gonfi). Con un pennello spandere un tuorlo sul bordo della pasta. Passare in forno preriscaldato a 210°C per circa 15/20 minuti. Sforare la tortiera, eliminare la carta da forno ed i fagioli. Mettere gli amaretti, precedentemente sbriciolati e bagnati con il Rum, sul fondo della crostata, quindi stendere la crema pasticcera, infornare nuovamente e cuocere per altri 5/6 minuti. In fine disporre le fette di pesca, dalle quali non avrete tolto la buccia, su tutta la superficie del dolce e decorare a piacere con delle more e foglie di menta. Per non far annerire la frutta e per rendere la superficie più uniforme, porre in ultimo la gelatina: scaldare in un pentolino la gelatina di frutta con poca acqua, lasciar riposare per un paio di minuti, quindi versarla uniformemente sulla crosta.