

Crostata Classica

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 8/10/2010

Pasta frolla: 300 gr di farina - 150 gr di burro due uova (se sono grandi 1 rosso e 1 uovo intero) + un tuorlo per spennellare la superficie 100 gr di zucchero - un pizzico di sale la buccia grattugiata di un limone o una bustina di vanillina 1 barattolo di marmellata a piacere - 1 cucchiaino di fecola una teglia da 28 cm di diametro.

Impastare velocemente la farina con il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero, il sale e la scorza di limone o la vanillina.

La frolla va lavorata poco perchè non deve sentire il calore delle mani.

Dopo aver ottenuto una bella palla di pasta liscia liscia infarinare leggermente la superficie, incartarla con la pellicola e farla riposare in frigo per mezz'ora.

A questo punto si divide esattamente a metà l'impasto una metà servirà per fare la base, l'altra metà per fare le striscioline per la parte superiore.

Stendere la pasta per la base ad uno spessore sottile ma non troppo.

Mettere la marmellata nel centro lasciando un bordo di circa 1 cm. a questo punto formare con piccole porzioni di pasta dei lunghi "cilindri" da disporre a rombo sulla superficie della marmellata.

Per ultimo si fa il cilindro più grosso che sarà il bordo esterno. Disporlo sul perimetro interno della teglia e fare un po' di pressione con le dita, spennellare il tutto con un tuorlo leggermente sbattuto ed infornare a 180° fin quando la crostata avrà assunto la colorazione desiderata.

Un piccolo segreto:

La Fecola che ho indicato tra gli ingredienti va miscelata alla marmellata e serve per non farla debordare in fase di cottura.

