

La crostata di crema e fragole

Sembra un meraviglioso fiore rosso, ma soprattutto è squisita ed è il completamento ideale di un pranzo in famiglia, in primavera. Parliamo della crostata di fragole, con una base di pasta frolla e uno strato di morbidissima crema. Non vi viene l'acquolina in bocca solo a pensarci? È la classica torta della nonna, facile da fare a casa, con ingredienti genuini e... un po' di tempo!

Bella da vedere, buona da gustare: c'è qualcosa di meglio, per il dessert in primavera? L'importante è però scegliere delle belle fragole fresche, mature ma non troppo morbide. E per il resto... ecco la ricetta!



Ingredienti

Per la pasta frolla

- 200 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina 00
- Un pezzo di scorza di limone non trattato (solo la parte gialla)

Per la crema

- ½ litro di latte
- 3 tuorli d'uovo

Per la guarnizione

- 300 g di fragole
- 3 fogli di gelatina

Come si fa

Partite dalla pasta frolla.

- Sul piano di lavoro mettete la farina, lo zucchero e il burro ammorbidito.
- Con le mani, lavorateli insieme, in modo da ottenere una specie di pasta granulosa.
- Aggiungete l'uovo e lavorate velocemente con le mani fino ad avere una pasta morbida.
- Avvolgetela nella pellicola da cucina e mettetela a riposare in frigorifero.

Nel frattempo, preparate la crema pasticciera.

- Mettete a riscaldare il latte con la scorza di limone.
- Intanto, un un'altra casseruola montate i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Incorporate poco per volta la farina, evitando la formazione di grumi.
- Togliete la scorza di limone e versate a filo, poco per volta, il latte caldo sul composto, sempre mescolando.

- Mettete la casseruola sul fuoco, a fiamma molto debole, e fate addensare continuando a mescolare.
- Quando si alza il bollore, lasciate cuocere ancora un paio di minuti; quindi spegnete la fiamma e mettete la casseruola in acqua fredda per fermare la cottura.
- Fate raffreddare girando di tanto in tanto e coprendo con la pellicola da cucina per evitare che la superficie secchi.

Ora cuocete la parte esterna della torta

- Rivestite uno stampo rotondo con della carta da cucina.
- Prendete la pasta frolla e con il mattarello stendetela sul piano da lavoro infarinato dandole una forma rotonda.
- Trasferitela nello stampo, tagliando le parti che sbordano. Quindi bucherellatela con i rebbi di una forchetta e mettetela nel forno già caldo, a 180°, facendola cuocere in modalità statica per circa 15-20 minuti.
- Quindi toglietela dal forno e fatela raffreddare.

Preparate le fragole

- Mentre si raffredda, passate velocemente sotto l'acqua fredda le fragole e tagliatene i due terzi a fette.
- Lasciate da parte alcune fragole di dimensioni medie.

Infine, componete la crostata!

- Versate la crema all'interno della "scatola" di pasta frolla e livellatela con una spatola o con il dorso di un cucchiaio.
- Ora disponete le fragole. Cominciate a disegnare un anello lungo il bordo esterno e poi continuate facendo dei giri più stretti.
- Al centro disponete le fragole che avete lasciato intere.
- Ammollate per 10 minuti in acqua fredda i fogli di gelatina, poi strizzateli e fateli sciogliere in 150 g di acqua calda, fuori dal fuoco. Quindi spennellate le fragole con la gelatina.
- Mettete la crostata in frigorifero e gustatela fredda.