LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crostata uva e pere

Una fresca crostata ripiena di frutta! Da fare anche con il piatto Crisp!



Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Farina - 400 g
- burro - 200 g
- zucchero - 200 g
- uova - 4 tuorli
- un pizzico di bicarbonato
- - Ripieno -
- marmellata di limoni o albicocca
- pere - 2
- uva - 1 grappolo
- zucchero a velo

Preparazione

Una crostata da fare sia con il forno tradizionale ma, più velocemente con il forno a microonde usando la funzione Crisp! Mettete in una ciotola o nel mixer la farina, il burro freddo a pezzetti, lo zucchero, i tuorli e un pizzico di bicarbonato. Impastate velocemente fino ad amalgamare gli ingredienti. Lavorate ma senza riscaldare la pasta. Mi raccomando, non fatela liscia altrimenti, avrete una torta dura!! (Se avete un robot: mettete tutti gli ingredienti insieme nella sua ciotola e frullate fino a formare un palla.) Prendete, ora, la pasta e dopo averla avvolta con una pellicola trasparente, mettetela in frigo almeno per una mezz'ora. (Volendo si può preparare anche dal giorno prima. Basta lasciarla in frigo fino al momento dell'uso!) Togliete la pasta dal frigo e fatela ammorbidire in modo che sia facilmente lavorabile, ma non troppo morbida. (Considerate che d'inverno farà più fatica ad ammorbidire!!) Dividete la pasta in due parti, una un po' più grande da usare per fare il fondo e l'altra per la parte superiore. Mettete la prima parte fra due fogli di carta forno e spianate con il mattarello fino ad avere un cerchio più grande della teglia. Mettete la sfoglia assieme alla carta forno nella teglia, sollevando i bordi come un contenitore. Spalmatevi la marmellata e mettetevi sopra la frutta, che era stata precedentemente sbucciata, fatta a spicchi e bagnata con il limone e un po' di zucchero. Spianate la seconda parte di pasta sempre aiutandovi con la carta forno e con un po' di farina. Fate tante strisce con la rotella dentata e mettetele sopra la frutta facendo delle losanghe. Mettete ogni tanto un acino d'uva. Mettete in forno a 180° fino alla doratura desiderata. Togliere dalla teglia quando si è un po' raffreddata e guarnite, a piacere, con lo zucchero a velo. Se avete il forno a microonde Whirlpool con la funzione crisp , mettete la crostata, con la carta forno direttamente sul piatto crisp e fate cuocere per 15 m o fino alla doratura desiderata. Fate raffreddare e

mettete in frigo. Sarà fresca e fragrante anche il giorno dopo!!!