

Crostata amalfitana



Ingredienti:

- 300 g. di farina 00
- 150 g. di burro
- 150 g. di zucchero
- 2 uova
- un pizzico di sale
- scorza grattugiata di limone non trattato
- vanillina o aroma di vaniglia
- 25-30 amarene sciroppate
- zucchero a velo q.b.

Per la crema pasticcera:

- 500 ml. di latte
- 3 tuorli
- 130 g. di zucchero
- 50 g. di amido di mais o fecola di patate
- scorza a pezzi di 1 limone non trattato
- aroma di vaniglia

Preparazione:





Preparare la crema pasticcera : lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido, la vaniglia e amalgamare bene con la frusta.

Far scaldare il latte con la scorza del limone, (solo la parte gialla) aggiungere l'impasto ottenuto, mescolando bene e far addensare su fiamma moderata fino a quando la crema si addensa.



Far raffreddare la crema in una ciotola con la pellicola (senza pvc) a contatto e, riporre in frigorifero.

Preparare la pasta frolla, impastando velocemente la farina con lo zucchero, la vanillina, la scorza grattugiata del limone e il burro a pezzetti, ottenendo un impasto sabbioso e farinoso. Aggiungere i tuorli e continuare ad impastare fino ad avere una pasta compatta.



Avvolgere la frolla nella pellicola trasparente e porre in frigorifero per un'ora circa.

Stendere e bucherellare la frolla e foderare uno stampo per crostata, imburrito e infarinato, di circa 26 cm., meglio se con fondo estraibile . Fate aderire bene la sfoglia sul fondo e sui lati, quindi eliminate la pasta in eccesso dal bordo.



Farcire la crostata con la crema, distribuendola in modo omogeneo con un cucchiaio. Scolare le amarene dal loro sciroppo di conservazione e adagiare in ordine sparso sulla crema.



Riprendere i ritagli di pasta, stendere con il mattarello e ricavare delle strisce larghe circa 1 cm. Adagiare le strisce sulla crostata.

Cuocere a 180° per 30-35 minuti. A cottura ultimata sfornare la crostata, lasciatela raffreddare, quindi sformare e servire spolverizzandola con zucchero a velo a piacere.

