

Crostata Ai Frutti Di Bosco

Oltre al tempo di preparazione e cottura, ? necessario tener conto di 1 ora indispensabile per far riposare il preparato in frigorifero. Accendete il forno a 200 gradi. Preparate la pasta frolla: mettete 200 g di farina su un piano da lavoro formando una fontana. Spolverizzatela con 100 g di zucchero e un pizzico di sale. Mettete al centro della fontana due tuorli e 100 g di burro in fiocchetti. Sbattete prima i tuorli con una forchetta e poi cominciate a impastare gli ingredienti con le mani. Lavorate la pasta fino a quando diventa omogenea. Formate, con la pasta, una pagnotta, avvolgetela in un foglio di alluminio e mettetela in frigorifero. Lasciatela riposare per un'ora. Nel frattempo, mettete in una piccola casseruola il tuorlo e lo zucchero rimasti, sbatteteli bene e aggiungete poi la farina rimanente. Scaldate il latte e unitelo al composto di uovo, zucchero e farina. Mescolate e fate cuocere a bagnomaria fino a quando la crema si addensa. Togliete quindi dal fuoco e lasciate raffreddare mescolando spesso. Togliete la pasta frolla dal frigorifero. Stendetela con le mani e rivestite il fondo e le pareti di una teglia a forma di leggermente imburrata. Coprite con un foglio di alluminio e riempite di fagioli secchi. Infornate e lasciate cuocere la base per venti minuti. Lavate le more, i lamponi e le fragole. Eliminate tutti i frutti ammaccati o troppo maturi. Avvolgete separatamente la frutta in canovacci e lasciatela sgocciolare e asciugare. Togliete la base di pasta frolla dal forno ed eliminate i fagioli e la carta di alluminio. Lasciatela raffreddare e poi sformatela. Distribuite la crema sulla pasta. Prendete le fragole, eliminate il picciolo e tagliatele in quarti. Distribuite lungo il bordo esterno della crostata, una striscia di more, poi una striscia di pezzetti di fragola e riempite il centro di lamponi. Spolverizzate di zucchero a velo e portate subito in tavola.

Ingredienti

2 Cestini Lamponi
2 Cestini More
Zucchero A Velo
Sale
1 Bicchiere Latte
3 Tuorli D'uovo
110 G Burro
110 G Zucchero
210 G Farina
1 Cestino Fragole

Note

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 20 minuti.