

Crostata alle fragole

La **crostata alle fragole** è un dolce tipicamente primaverile, molto ricco, preparato con una base di pasta frolla, crema e fragole. La copertura con gelatina aiuta inoltre a dare al dolce il tipico aspetto lucido.

La **crostata alle fragole** si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni al massimo, essendo la crema piuttosto delicata. Lasciarla almeno una ventina di minuti a temperatura ambiente prima di servirla.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **325Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta frolla classica
- 500 g di Crema pasticcera
- Burro e farina per lo stampo
- 500 g di fragole
- 1 bustina di gelatina alimentare da copertura

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la ricetta di base. Nel frattempo che riposa nel frigorifero preparare la crema pasticcera e metterla a raffreddare in una ciotola.
- Imburrare una teglia per crostata e cospargerla con un leggero strato di farina, soffiando via le eccedenze.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta, accendere il forno a 200° C, quindi stenderla velocemente su un tagliere ben infarinato con il matterello dello spessore di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Raccogliere la pasta delicatamente con le mani o avvolgerla attorno al matterello per riporla nella teglia. Far scendere la pasta dentro il bordo in modo che sia uniformemente livellata.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, coprire con un foglio di carta da forno e riempire la teglia con legumi secchi, per evitare che si alzi durante la cottura.
- Infornare per 30 minuti circa. Quando si ritirerà la pasta frolla dal forno, apparirà molto morbida in superficie. Deve essere così, poiché si indurrà durante il raffreddamento.
- Attendere che la pasta si raffreddi, quindi capovolgerla su un piatto da portata.
- Nel frattempo sciacquare le fragole sotto acqua fresca corrente e metterle in un colino.
- Cospargere la base di pasta frolla con uno strato uniforme di crema, quindi cominciare la decorazione.
- Affettare le fragole e disporle a cerchi concentrici dall'esterno verso l'interno, iniziando il primo strato appoggiando la punta sul bordo. Terminare al centro con una fragola intera, di media grandezza.
- Decorata la torta, preparare la gelatina come da istruzioni riportate sulla confezione. Generalmente occorre stemperare il contenuto della bustina in acqua e zucchero e far cuocere qualche minuto.
- Preparata la gelatina utilizzare un pennello da cucina a setole morbide per spennellare le fragole.
- Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pasta frolla (1 ora) e della crema (30 minuti). La preparazione complessiva è di circa 3 ore.

