

Crostata alla marmellata

La **crostata alla marmellata** è un classico della cucina italiana in quasi tutte le regioni. Molto semplice da preparare, si presta ottimamente come dolce per la colazione, la merenda o come fine pasto.

La **crostata alla marmellata** è ottima con qualsiasi tipo di confettura. Io l'ho realizzata con quella di albicocca, ma va bene quella che preferite, si possono perfino mischiare più tipi diversi se si devono consumare degli avanzi. I più golosi potranno sostituire alla marmellata la Nutella, o la crema pasticcera. Volendo può essere preparata anche in monoporzioni, confezionando delle bellissime crostatine.

La ricetta indicata è per preparare una **crostata alla marmellata** per una decina di persone e richiede uno stampo da 24 centimetri di diametro. Se volete farla per più persone attenzione a usare uno stampo progressivamente più grande, oppure realizzate due crostate mantenendo le dosi per singolo stampo.



INFORMAZIONI

- **10** persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 800 g di Pasta frolla classica
- Burro e pangrattato per lo stampo
- 300 g di marmellata

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la ricetta di base.
- Nel frattempo che riposa nel frigorifero imburrare una teglia per crostata e cospargerla con un leggero strato di pangrattato, scuotendo via le eccedenze.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta, accendere il forno a 200° C.
- Per stendere la pasta, aiutarsi con due fogli di carta da forno.
- Mettere un primo foglio sul tagliere, infarinarlo bene, quindi disporvi la pasta. Picchiettarla con il mattarello per appiattirla un po' (sarà piuttosto dura), quindi infarinarla leggermente e sovrapporre l'altro foglio di carta da forno.
- Stenderla con il mattarello, girandola di tanto in tanto e staccando i fogli di carta da forno. L'obiettivo è stenderla senza scaldarla troppo e senza che diventi appiccicosa. Aggiungere farina con molta moderazione solo se necessario. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Lo spessore finale deve essere di mezzo centimetro circa.
- Foderare lo stampo fin sopra i bordi, tagliando via le eccedenze.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, quindi cospargere con la marmellata livellandola bene con una spatola.
- Rimpastare le eccedenze e stenderle con il matterello nello spessore di 3-4 millimetri. Ricavare delle strisce di un centimetro di larghezza e disporle sulla crostata a formare una grata. Piegare quindi i bordi verso l'interno e pizzicarli con le dita per decorarli.
- Infornare per 25 minuti circa nel forno preriscaldato a 200° C mettendo la crostata nella zona medio-bassa del forno.
- Sformare su un piatto da portata e servire fredda.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

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 mezza). La preparazione complessiva è di circa 2 ore e mezza. La crostata così preparata si conserva ottimamente per una settimana circa, ben coperta, a temperatura ambiente.