

Crostata alla Nutella

La **crostata alla Nutella** 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 Nutella** è ottima con qualsiasi tipo di crema di nocciole o di cioccolata, secondo le vostre preferenze, ma anche con la marmellata o la crema pasticcera. Volendo può essere preparata anche in monoporzioni, confezionando delle bellissime crostatine.

La ricetta indicata è per preparare una **crostata alla Nutella** 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
- **500Kcal** 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 Nutella

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la nostra 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.
- Stendere la pasta frolla con un mattarello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Foderare lo stampo fin sopra i bordi, tagliando via le eccedenze.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, quindi cospargere con la Nutella 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, funzione statica, resistenze accese sopra e sotto, mettendola nella zona medio-bassa del forno.
- Quando tiepida 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.