

crostata della NONNA

RICETTA PER UNO STAMPO CROSTATA QUADRATO DA 22 cm - 9 PORZIONI

PER LA FROLLA:

- 125 g DI FARINA
- 50 g DI ZUCCHERO
- 50 g DI BURRO TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 UOVO INTERO

INGREDIENTI PER LA FARCITURA:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 100 g DI RICOTTA ROMANA
- 50 g DI ZUCCHERO
- 25 g DI PINOLI

PER 200 g DI CREMA PASTICCERA:

- 250 ml DI LATTE
- 2 TUORLI D'UOVO
- 125 g DI ZUCCHERO
- 25 g DI FARINA
- LA SCORZA DI UN LIMONE

PER DECORARE:

- 50 g DI PINOLI

1. Preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.
2. Stendere la pasta frolla con un mattarello, foderare lo stampo e coi rebbi di una forchetta bucherellare il fondo della frolla per evitare che si gonfi in cottura. Cuocere a 150° per 20 minuti.
3. Preparare la crema pasticcera.
4. Amalgamare la ricotta, lo zucchero, il grano cotto Chirico e i pinoli, stendere il composto sulla pasta frolla semicotta, ancora calda.
5. Aggiungere la crema pasticcera come secondo strato e creare la griglia di pasta frolla per 9 porzioni distribuendo equamente i 50 g di pinoli.
6. Infornare in forno preriscaldato a 150° per circa 30 minuti.

**SPOLVERIZZARE CON ZUCCHERO A VELO PRIMA DI SERVIRE.
GUSTARE FREDDA.**



Racconti
DI GRANO

#crostatadellanonna

semplice farli buoni

