

# *Crostate di frutta*

## *Crostate estive con frutta cotta*

1 pasta frolla dolce

frutta: 6 pesche, 4 o 5 pere, 4 o 5 mele, albicocche, prugne verdi... Potete fare dei miscugli

Marmellata: anguria, rabarbaro, pere, mela o composta di pere a scelta

3 cucchiai di zucchero

Opzionale: rum o cachaça

## *Preparazione*

1. Preriscaldare il forno a 160°C
2. Sbollentare la pasta frolla dopo averla stesa in una tortiera.
3. Sbucciare la frutta e tagliarla a fette.
4. Spalmate la marmellata sull'impasto, disponetevi sopra la frutta e infornate per 25-30 minuti a 180°C.
5. A fine cottura cospargere la frutta con due cucchiai di zucchero e 3 cucchiai di rum. Lasciare riposare nel forno ancora caldo per una decina di minuti.
6. Servire tiepido o a temperatura ambiente.

Osservazioni:

- Dopo qualche ora l'impasto assorbe il succo della frutta e diventa morbido. È quindi meglio preparare la torta poco prima del pasto.
- Per i frutti acidi come l'albicocca, è bene sostituire la marmellata con un uovo sbattuto con crème fraîche e ricotta, zucchero e soprattutto 2 cucchiai di polvere di mandorle per assorbire l'acidità. Potete anche preparare un composto di marmellata, uova, crème fraîche e polvere di mandorle.
- Le pere si sposano molto bene con la frutta secca: potete aggiungere i gherigli di noce alla crostata prima di infornarla.

## *Crostate primaverili con frutta cruda*

1 pasta frolla dolce, a scelta potete aggiungere un cucchiaio di polvere di mandorle durante la preparazione.

frutti rossi: fragole o lamponi

crema pasticciera

3 cucchiai di zucchero a velo per la decorazione

## *Preparazione*

1. Preriscaldare il forno a 160°C
2. Cuocere la pasta frolla dopo averla stesa in una teglia da crostata. Deve essere cotto bene: ci vorranno almeno 30 minuti, o anche 45 minuti. Alla fine potete alzare la temperatura a 170°C, ma dovete stare attenti che l'impasto non si colori troppo.
3. Lavare e tagliare a pezzetti la frutta.
4. Distribuire la crema pasticciera sull'impasto raffreddato. Aggiungere la frutta e spolverizzare con zucchero a velo.

**5. Servire immediatamente.**