

Gli editoriali.

La ricetta della crostata di frutta

Scopri gli ingredienti della ricetta della crostata di frutta e prepara uno dei dolci più amati dell'estate!

La **crostata di frutta** è un grande classico tra i **dolci estivi**: fresca, sana ma golosa, è un **dessert perfetto** in ogni occasione e di solito piace davvero a tutti. Prepararla è davvero semplice e anche per questa ragione è uno dei dolci ideali da fare anche all'ultimo momento: è composta da una **base di pasta frolla**, ricoperta di uno **strato di crema pasticcera**, sul quale verranno poi disposti i **frutti come decorazione**. Vediamo, dunque, insieme quali sono gli ingredienti e gli step della ricetta della crostata di frutta.

Tempo preparazione: 140 minuti

Difficoltà: facile

10 persone

Ingredienti:

Per la frolla:

300 gr di farina 00
100 gr di zucchero
20 gr di burro
70 gr di olio di semi
50 gr di latte



1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di sale
Mezzo cucchiaino di lievito per dolci

Per la crema pasticciera:

400 gr di latte intero
100 gr di panna fresca
8 tuorli d'uovo
150 gr di zucchero
40 gr di farina 00
1 baccello di vaniglia

Per la decorazione:

fragole
mirtilli
more
lamponi
uva
4 kiwi
1 banana
Gelatina di pesce

Procedimento

1 - Inizia preparando la **pasta frolla**: unisci il lievito alla farina e forma una fontana, poi versa al suo interno un uovo intero e un tuorlo e aggiungi lo zucchero.

2 – Sbatti il tutto con una forchetta e poi, con le mani, unisci a poco a poco la farina dai lati della fontana alle uova.

3 – Quando inizierà a formarsi l'impasto, unisci il burro a temperatura ambiente, l'olio di semi, un pizzico di sale e poi il latte a poco a poco.

4 – Continua a lavorare l'impasto fino a ottenere una pasta morbida. Forma una palla, avvolgila con della pellicola trasparente da cucina e poi mettila a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

5 – Procedi ora con la preparazione della **crema pasticciera**: monta con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero e i semi del baccello della bacca di vaniglia, fino a ottenere un composto spumoso.

6 – Aggiungi poi la farina a poco a poco, mescolando bene.

7- Metti a scaldare il latte con la panna in un pentolino: quando arriverà quasi a ebollizione, togli dal fuoco e aggiungi il composto con le uova, senza però mescolare.

8 – Rimetti il composto sul fuoco e lascia che il latte, bollendo, ricopra il composto. A quel punto togli di nuovo dal fuoco e riprendi a montare con una frusta, fino a che la crema non sarà diventata morbida e densa al punto giusto.

9 – Metti la crema in una ciotola, ricoprila con della pellicola trasparente da cucina, facendola aderire alla superficie della crema. Poi mettila in frigo a raffreddare per una mezz'ora.

10 – Nel frattempo riprendi la pasta frolla e stendila con le mani in uno **stampo da 24 centimetri di diametro**, creando uno strato di circa mezzo centimetro.

11 – Bucherella tutta la superficie della pasta frolla con una forchetta, poi coprila con dell'alluminio e poggiaci sopra dei fagioli secchi. Mettila poi in **forno a cuocere per circa 20 minuti a 200 gradi**. Appena pronta, tirala fuori dal forno e lasciala raffreddare.

12 – A questo punto, sarà arrivato il momento di **comporre la crostata di frutta**: distribuisce la crema pasticciera all'interno della base di pasta frolla, fino a riempirla. Poi livellala con una spatola.

13 – Procedi con le **decorazioni della crostata di frutta**, dando libero spazio alla tua fantasia. In generale, di solito la frutta viene disposta in questo modo: **kiwi** e **banana** vanno tagliati a fettine che vengono poi disposte una accanto all'altra, come file più esterne della torta. Si può procedere poi con le **fragole**, intere o tagliate a metà, distribuendo poi i **frutti di bosco** al centro. In alternativa, puoi utilizzare anche frutti diversi, come **pesche** o **ananas**, disponendole sempre come più ti piace, creando forme e disegni decorativi.

14 – Come ultimo step, è bene utilizzare della **gelatina** per tenere la frutta insieme e renderla più brillante e scenografica. Se ti stai chiedendo **come sciogliere la gelatina in fogli** per la tua crostata di frutta, il procedimento è davvero molto semplice: ammolla dei **fogli di colla di pesce** in acqua fredda per circa 10 minuti, poi strizzali e falli sciogliere in 50 ml di acqua tiepida. Con la gelatina così ottenuta, spennella tutta la superficie della crostata di frutta.

15 – Trasferisci la crostata di frutta in un piatto da portata e riponila in frigo per almeno 20 minuti, poi servila a tavola!