

Gli editoriali.

La ricetta della crostata al cedro

Scopri la ricetta della crostata al cedro con la marmellata, una ricetta semplice per un dolce perfetto sia come merenda che a fine pasto.

Il **cedro** è un **agrumo antico** originario dell'**Oriente**: è **simile a un limone**, ma è **più grande** e ha la **scorza più dura, spessa, grinzosa e profumata**. Proprio lo spessore della sua scorza rende il cedro il **frutto perfetto per realizzare i canditi** da utilizzare poi in molte ricette di dolci. Sebbene abbia un sapore leggermente amaro, la **polpa del cedro è ricca di vitamina C, sali minerali e flavonoidi** che rendono questo agrume un alleato del benessere. Oltre che per le scorze candite, il cedro viene utilizzato per realizzare spremute, sciroppi, bevande alcoliche e marmellate. In cucina la sua **scorza grattugiata** viene utilizzata per dare **sapore e profumo** a diverse **pietanze**, dai **carpacci** alle **insalate**.

Per quanto riguarda la pasticceria, sebbene il suo utilizzo sia meno frequente rispetto a quello del limone e dell'arancia, in realtà anche **il cedro è ottimo per preparare dolci** buonissimi. Un esempio è la **crostata al cedro**, un dessert semplice da realizzare e perfetto sia a fine pasto, sia all'ora della merenda. Ecco la ricetta.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Media

10 porzioni (stampa da 22 centimetri)

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- 350 gr di Farina 00
- 1 uovo



- 1 pizzico di sale
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 3 gr di lievito in polvere per dolci

Per la crema:

- 300 ml di latte
- 2 tuorli
- 200 gr di marmellata al cedro
- 60 gr di zucchero
- 50 gr di maizena
- La scorza di mezzo limone non trattato

Procedimento

1 – Inizia preparando una classica **pasta frolla** per crostate: sul piano di lavoro infarinato, versa la **farina**, lo **zucchero** e il **lievito** formando una fontana.

2 – Al centro della fontana versa le **uova**, un pizzico di **sale** e il **burro** a temperatura ambiente.

3 – Amalgama bene tutti gli ingredienti e lavora l'impasto così formato, fino a ottenere un **panetto omogeneo** che andrà poi avvolto nella pellicola trasparente per alimenti e messo a riposare in frigo per almeno un'ora.

4 – A questo punto occupati della **crema**: in una pentola di medie dimensioni versa il **latte** e la **scorza di limone** e fallo scaldare a fiamma bassa.

5 – Intanto, in una ciotola versa i **tuorli**, lo **zucchero** e la **maizena** e inizia a lavorarli con una frusta.

6 – Quando il latte si sarà scaldato, versa il composto così ottenuto e inizia a mescolare, mantenendo la fiamma bassa.

7 – Continua a lavorare la crema per circa 10 minuti, spegnendo il fuoco solo quando si sarà **addensata** al punto giusto.

8 – Quando la crema sarà pronta, toglila dalla pentola dal fuoco, elimina la scorza di limone e fai raffreddare il composto.

9 – Una volta che la crema si sarà raffreddata, aggiungi al composto la **marmellata di cedro** e amalgama bene il tutto con un cucchiaino di legno.

10 – Quando sarà trascorso il tempo necessario, prendi dal frigo il panetto di pasta frolla, dividilo in due parti, una più grande e una più piccola.

11 - Sul piano di lavoro infarinato, stendi con il mattarello per primo il panetto più grande, fino a ottenere una **sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore**. Stendi poi anche il panetto più piccolo, dal quale andranno ritagliate delle **strisce di pasta frolla** che andranno a coprire la crostata.

12 – Prendi una **tortiera**, preferibilmente apribile, da **22 centimetri di diametro** e circa **3 di altezza**. Stendi al suo interno la sfoglia di pasta frolla, coprendo bene il fondo e i bordi.

13 – Versa nella tortiera la **crema al cedro**, livellandola bene con una spatola. Poi prendi le **strisce di frolla** e disponile prima in orizzontale, poi in verticale, per formare il classico **reticolo delle crostate**.

14 – Inforna la tua crostata al cedro a **180° con forno preriscaldato e ventilato** e falla cuocere per circa **mezz'ora**, fino a quando la frolla apparirà ben cotta.

15 – Sforna la crostata e **falla raffreddare completamente**, attendendo qualche ora prima di consumarla. Per questa ragione, andrebbe preparata con congruo anticipo. Poi spostala su un piatto da portata e, se ti piace, spolverala con dello **zucchero a velo** prima di servirla in tavola e gustarla!