



Ricetta N. RE001867

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 13:21

da IPSEOA DUCA DI BUONVICINO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Crostata di mela annurca e crema pasticcera

Dessert tipico della cucina napoletana preparato da Giuseppe Scuotto.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 12 persone

250 g farina (00)
125 g burro o spugna
125 g zucchero
n. 1 uovo
n. 1 bustina vanillina
scorza grattugiata di mezzo limone e mezza arancia
250 ml latte
n. 2 tuorli d'uova
40 g amido o farina
125 g zucchero semolato
½ bacca di vaniglia
scorza di arancia e limone q.b.
Per la decorazione:
n. 4 mele annurca
zucchero q.b.
cannella in
polvere q.b.
burro fuso q.b.

Strumenti di cottura

Pentola, tortiera da 20 cm, forno.

Preparazione

Impastare a mano o con impastatrice tutti gli ingredienti, formare un panetto e lasciar riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Mescolare tutti gli ingredienti formando un composto omogeneo, cuocere a fiamma bassa mescolando con una frusta, fino al bollore, lasciar raffreddare.

Preparazione crostata: foderate una tortiera da 20 cm con la pasta frolla, bucherellare e mettere sopra un foglio di carta da forno e del sale grosso dentro. Infornare a 180° per 13/15 minuti circa. Trascorso il tempo sfornare la crostata, togliere la carta con il sale e spalmare la crema.

Per la decorazione, affettare le mele dopo aver tolto il torsolo, disporle sulla crostata formando un decoro circolare, spolverizzare con zucchero e cannella, completare con un po' di burro fuso e rimettere in forno per altri 15 minuti a 180°. Lasciar raffreddare prima di sfornare e servire.