



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000119

Registrata in data 12 Gen 2015 alle ore 09:21

da LA LANTERNA RISTORANTE

Crostata di nespole germaniche, anche dette sorbe pelose, e meringa alle nocciole de "La Lanterna"

Crostata con i frutti antichi.

Per il ripieno abbiamo preparato una marmellata di frutti antichi, quasi dimenticati, fanno parte proprio del nostro territorio, frutti che non si trovano più sulle nostre tavole, sapori che non conosciamo più, le sorbe, ricche di vitamina C ma soprattutto di ricordi.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla:

500 g di farina

250 g di burro

1 bustina di vanillina

3 uova intere

Per la marmellata di sorbe:

1 kg di sorbe

500 g di zucchero

il succo di un limone

Per la meringa:

5 albumi

10 cucchiaini di zucchero

qualche goccia di limone

300 g di nocciole tritate grossolanamente

Preparazione

La pasta frolla: disporre la farina a fontana con al centro il panetto di burro precedentemente ammorbidito e amalgamato con lo zucchero, le uova e la vanillina. Amalgamare il tutto molto velocemente. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per almeno 1 ora.

Marmellata di sorbe: pulire e frullare le sorbe, lasciare bollire per almeno 1 ora tutti gli ingredienti in una pentola alta. Versare il contenuto in vasetti precedentemente sterilizzati, tapparli con cura e lasciarli raffreddare a testa in giù per formare il sottovuoto.

Meringa: frullare gli albumi con lo zucchero e con le gocce di limone fino quando il composto diventa sodo. Unire le nocciole mescolando il composto da sotto a sopra per non smontarlo.

Stendere la pasta frolla in una teglia da forno di 30 cm di diametro, spalmare la marmellata e ricoprire con uno strato di meringa.

Cuocere in forno a 160° per 40 minuti.