



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002817 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mar 2019 alle ore 11:08

da **PATRIZIA VALERIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Un pelato che si crede ciliegia...Crostata integrale con crema e marmellata di pomodoro

La crostata integrale con crema e marmellata di pomodoro è un dolce dal sapore particolare. La sua base è un guscio di pasta frolla integrale e si sposa bene con una delicatissima crema pasticcera e marmellata di pomodori pelati. Può sembrare un' unione strana ed invece vi garantisco l'unicità del suo sapore.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

Pasta frolla:

250 g Farina integrale

100 g Burro

90 g Latte intero

60 g Zucchero di canna

1/2 cucchiaino Lievito chimico in polvere

n. 1 Scorza di limone

Crema pasticciera:

150 g Zucchero

125 g tuorlo

500 g Latte intero

40 g Farina 00

10 g Amido di mais (maizena)

Sale q.b.

n. 1 Scorza di limone

Marmellata di pomodori pelati:

700 g Pomodori pelati (La Fiammante)

300 g Zucchero

50 g Succo di limone

n. 1 bustina Vanillina

Sale q.b.

2 g Gelatina in fogli

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati la fiammante

Strumenti di cottura

Teglia, Forno

Preparazione

Pasta Frolla: mettere gli ingredienti in una ciotola compreso la buccia di limone grattugiata, lavorare bene, farne un panetto e chiudere in pellicola alimentare e far riposare in frigo per almeno 1 ora.

Crema Pasticciera : versare il latte in una pentola con le bucce di limone e portarlo quasi a bollore. Intanto che il latte si riscalda, lavoriamo i tuorli d'uovo con lo zucchero. Aggiungiamo la farina e l'amido di mais continuando a mescolare. Mettere un pizzico di sale. Pian piano aggiungere il latte continuando a mescolare fino ad inserirlo tutto. Versare il composto nella pentola, riportarlo sul fuoco continuando a mescolare finchè si addensa. Cospargere la superficie della crema con uno spolvero di zucchero semolato in modo da non far formare la pellicola.

Marmellata di pomodori pelati: versare in una pentola i pomodori pelati, lo zucchero, il succo di limone e la vaniglia. Facciamo cuocere fino alla verifica della consistenza versando un cucchiaino di composto in un piattino e facendo raffreddare. Non deve scivolare subito dal piattino. A me piaceva più consistente per cui ho aggiunto un foglio di gelatina da 2 g dopo averlo reidratato in acqua fredda.

Riprendere la frolla dal frigo, lavorarla per renderla più elastica, stenderla e foderare uno stampo da 22 cm. Versare all'interno uno strato di crema pasticcera ed infine stendere un ultimo strato di marmellata di pomodoro. Creare delle strisce di pasta frolla e cuocere in forno a 180° in forno statico per 35/40 minuti. Se la superficie dovesse prendere troppo colore adagiare un foglio di carta di alluminio fino a fine cottura. Far raffreddare e servire cospargendo la crostata di zucchero a velo vanigliato.

Vino consigliato

Passito

La ricetta ha partecipato a:

contest pomorosso e saniemediterranei