

Crostata fruttosa

Ingredienti per 6 persone

per la base

250 gr.di farina + q.b.
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale
100 gr.di burro freddo + q.b.
50 ml. di acqua fredda

Per farcire:

3-4 pesche gialle
150 gr.di mirtilli
50 gr.di mandorle tritate
50 gr.di zucchero
1 tuorlo
60 ml.di panna
inoltre zucchero a velo, fiori commestibili

Preparazione

Impastiamo farina, zucchero e sale, aggiungiamo il burro a pezzetti e l'acqua. Lavoriamo bene il tutto, poi avvolgiamo l'impasto nella piccola e mettiamolo per un'ora in frigo. Imburriamo e infariniamo uno stampo tondo da 20 cm.di diametro. Stendiamo 2/3 dell'impasto sul piano di lavoro infarinato, creando un disco più grande dello stampo e mettiamolo nello stampo, facendolo aderire bene, e ritagliamo la pasta in eccesso.

Mescoliamo mandorle e zucchero, aggiungiamo tuorlo e panna, trasferiamo il tutto nello stampo. Mettiamoci sopra le pesche a spicchi e i mirtilli. Stendiamo il restante impasto a forma rettangolare a uno spessore di circa 2 mm.. Tagliamo per lungo 16 strisce larghe circa 1,5 cm. e intrecciandone 2 per volta, ricaviamo 8 treccine . Disponiamole sulla frutta creando un reticolo. Cuociamo nel forno già caldo a 180 gradi ventilato per 25-30 minuti. Sforbiamo la crostata e, quando è

fredda, sformiamola e serviamola con zucchero a velo e fiori.