



# Crostata Arlecchino alle marmellate

27 Febbraio 2020



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
30 MINCALORIE  
370K

NOTE

## INGREDIENTI

2 confezioni da 230 g di Pasta frolla pronta

### PER LA DECORAZIONE

80 g di Confettura di fragole

80 g di Confettura di albicocche

80 g di Confettura di pesche

80 g di Confettura di kiwi

80 g di Confettura di fichi

Farina 0

## Preparazione

- Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e stendetelo allo spessore di 1 cm circa, quindi foderatevi uno stampo in ceramica per crostate (24 cm di diametro), imburato e infarinato. Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta.
- Ritagliate la frolla in eccesso che sporge dai bordi, rimpastatela, tagliate dei pezzetti e arrotolateli, formando delle listarelle sottili; adagiatele delicatamente, senza pigiarle, sulla frolla, in modo da formare una griglia composta da tanti piccoli rombi. Pizzicate le listarelle in modo da saldarle al bordo della crostata.

- Aiutandovi con due cucchiari, riempite i rombi con le varie confetture, alternandole a seconda del colore, così da creare un effetto "Arlecchino". Prendete con una mano lo stampo e con l'altra picchiettate delicatamente sul fondo varie volte: vedrete che le confetture si distribuiranno nei rombi in modo uniforme.
- Ripiegate verso l'interno il bordo della crostata in modo da fermare meglio le listarelle di pasta.
- Cuocete la crostata in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti e poi sfornatela. Lasciatela intiepidire e servitela direttamente nel suo stampo.

Rossana Secchi

## I consigli di Rossana

---

- Per riempire più facilmente i rombi con le diverse confetture, frullatele separatamente prima di iniziare la ricetta, in modo da ridurle a crema. Usate poi posate diverse per ogni confettura, in modo da non mescolare i colori.