



TORTE E CROSTATE

Crostata integrale di arance e canditi

30 Novembre 2020



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
480K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

140 g di Farina integrale

140 g di Farina 0

50 g di Farina di mandorle

160 g di Burro

160 g di Zucchero semolato

1/2 bustina di Lievito per dolci

3 Tuorli

Latte

1 Arancia bio

Cannella in polvere

Sale

PER LA FARCIA

1 Arancia bio

80 g di Ciliegie candite

40 g di Canditi

2 cucchiaini di Zucchero a velo

Preparazione

- Preparate la base della crostata. Tagliate il burro a dadini; lavate l'arancia e grattugiatene la scorza.
- In una terrina capiente mescolate la farina integrale, la farina 0 e quella di mandorle con un pizzico di sale; unite il burro, lo zucchero, la scorza d'arancia preparata, il lievito setacciato, una spolverata di cannella e lavorate l'impasto con la punta delle dita, ottenendo delle briciole.
- Amalgamate i tuorli appena sbattuti, quindi impastate quel tanto che basta per ottenere una frolla omogenea; se l'impasto risultasse troppo secco, unite poco latte. Formate una palla, schiacciatela un po', avvolgetela nella pellicola alimentare e trasferitela in frigo per un'ora almeno.
- Trascorso il tempo indicato, infarinate leggermente il panetto di frolla e tiratelo allo spessore sufficiente a foderare uno stampo da 22 cm di diametro, che avrete imburrrato e infarinato; ponete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 25-30 minuti.
- Sfornate la crostata e aspettate che si sia raffreddata, poi toglietela dallo stampo.
- Lavate l'arancia rimasta e tagliatela a fettine sottili. Decorate la crostata con le fettine di arancia, le ciliegie candite, i canditi tagliati a filetti e spolverizzate con lo zucchero a velo setacciato.

Rossana Secchi

I consigli di Rossana

- In genere per trasferire la frolla nello stampo, si arrotola sul matterello la pasta infarinata leggermente, senza stringerla. In questo caso per essere sicuri che la pasta non si rompa, stendetela su un foglio di carta da forno e poi adagiatela nello stampo direttamente, senza togliere la carta, adattandola bene con la punta delle dita alla forma allo stampo.
- Potete rendere questa torta più morbida e appetitosa aggiungendo sulla base cotta 200 g di marmellata di arance amare, sciolta in un pentolino sul fuoco per pochi minuti, con l'aggiunta del succo di un limone.