



TORTE E CROSTATE

Crostata semintegrale alla sfoglia di pera

12 Dicembre 2020



1 CROSTATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
690K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300 g di Farina semintegrale (1 o 2)

150 g di Burro

3 Tuorli

140 g di Zucchero integrale di canna

1 Limone bio

Latte

Cannella in polvere

1 cucchiaino raso di Lievito per dolci

Sale

PER LA FARCITURA

4 Pere Conference

300 g di Confettura di pere

6 gherigli di Noce

1 cucchiaio di Zucchero integrale di canna

1 Limone bio

1 cucchiaio di Grappa

Cannella in polvere

Preparazione

- Preparate la pasta frolla. Tagliate il burro a dadini per farlo ammorbidire più velocemente; lavate il limone e grattugiatene la scorza.
- In una terrina capiente mescolate la farina semintegrale con un pizzico di sale; unite il burro, lo zucchero di canna, la scorza di limone preparata, il lievito setacciato, una spolverata di cannella e lavorate l'impasto con la punta delle dita, ottenendo delle briciole.
- Amalgamate ora i tuorli appena sbattuti, quindi impastate quel tanto che basta per ottenere una frolla omogenea; se l'impasto risultasse troppo secco, unite un po' di latte. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e trasferitela in frigo per un'ora almeno.
- Nel frattempo preparate la farcitura. Versate la confettura di pere in una ciotola, schiacciatela con una forchetta, unite la grappa, la scorza grattugiata di limone, lo zucchero di canna e un pizzico di cannella; mescolate bene e poi tenete da parte. Tritate le noci in modo grossolano, versatele in una ciotolina e conservatele.
- Lavate le pere, tagliatele in quarti, lasciate la buccia e togliete il torsolo; tagliatele a fettine sottili, adagiatele in una terrina e irroratele con il succo di limone perché non anneriscano.
- Trascorso il tempo indicato, togliete il panetto di frolla dal frigo, infarinatelo leggermente e tiratelo sopra un foglio di carta da forno, in modo da ottenere uno spessore di 7-8 mm. Trasferite carta e frolla in uno stampo da 22 cm di diametro e fatele aderire bene al fondo e alle pareti. Tagliate via l'eccesso di pasta frolla e carta.
- Bucherellate la base di frolla e versatevi la farcia a base di confettura già preparata, livellandola. Distribuitevi i gherigli di noce, poi disponete a raggiera le fettine di pera, con l'apice rivolto verso l'interno.
- Cuocete la crostata in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 30 minuti circa, controllate i bordi e, se vi sembrano ancora troppo morbidi e chiari, prolungate la cottura di qualche altro minuto.
- Sfornate il dolce e aspettate che si raffreddi. Estraiete la crostata dallo stampo aiutandovi con la carta, poi appoggiatela sul piatto da portata e sfilate delicatamente la carta da sotto, aiutandovi con una spatola piatta, quindi servite.

Carla Marchetti