

Crostata di fragole

Preparazione



1. Stendere la pasta frolla fino all'altezza di circa 5mm dandogli una forma rotonda.



2. Bucare il disco di pasta con una forchetta o un rullo bucasfoglia

3. Trasferire il disco su uno stampo imburrato e infarinato (o rivestito di carta da forno) e cuocerlo in forno a 160-170°C per circa 12-15'.



4. Adagiare il disco di frolla su un sottotorta e coprirlo con uno strato di crema pasticcera, aiutandosi con un sache a

poche.



5. Guarnire la torta con le fette di fragole, disponendole secondo i propri gusti.



6. Preparare la gelatina: mettere in una casseruola lo zucchero, la gelatina in polvere, il succo di mezzo limone ed infine l'acqua. Portare il tutto ad ebollizione.



7. Gelatinare la crostata per conferirgli l'effetto lucido.

8. Prima di servire, porre in frigorifero a raffreddare per almeno due 2 ore.



Consigli e curiosità

- a) Si può sostituire la gelatina con una spolverata di zucchero a velo.
- b) A piacere si possono sostituire le fragole con altri tipi di frutta, ideali sono i frutti di bosco.
- c) Per facilitare il taglio della crostata è consigliabile aggiungere alla pasta frolla un pizzico di lievito in polvere per dolci.

Ricetta preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo