

Crostata di fichi caramellati

📌 Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 8 persone

Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

La crostata di fichi caramellati è uno stupendo dolce preparato con una base di pasta frolla ripiena di composta di fichi e amaretti; la sua sommità viene guarnita con spicchi di fichi caramellati e petali di mandorle.

La crostata di fichi è un modo particolare e gradevole per offrire ai vostri ospiti questo meraviglioso frutto estivo in tutta la sua bontà sotto forma di goloso dolce.



per la base

- » **Burro**
150 gr
- » **Farina**
300 gr
- » **Sale**
1 pizzico
- » **Uova**
3 tuorli
- » **Vanillina**
1 bustina
- » **Zucchero**
a velo 100 gr

per la composta

- » **Amaretti**
80 gr
- » **Cannella**
in polvere 1/2 cucchiaino
- » **Fichi**
500 gr
- » **Vino**
rosso 2 cucchiai
- » **Zucchero**
4 cucchiai

per la ricopertura

- » **Fichi**
500 gr
- » **Mandorle**
in petali 1 cucchiaino
- » **Zucchero**
4 cucchiai

per la tortiera

- » **Burro**
una piccola noce
- » **Farina**
1 cucchiaino raso

Preparazione



Preparate la base di pasta frolla mettendo in una ciotola (o in una impastatrice) della farina, il burro freddo a piccoli cubetti, i tuorli d'uovo, lo zucchero a velo, il pizzico di sale e la vanillina (1). Impastate velocemente il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, dopodiché formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente (2) e riponetelo in frigorifero per almeno un'ora. Imburrate ed infarinate una tortiera a cerchio apribile del diametro di 22-23 cm, quindi, trascorso il tempo necessario, estraete l'impasto dal frigorifero tenendone da parte 1/5 che vi servirà per formare il bordo arrotolato della crostata. Con un matterello stendete la pasta su di un piano infarinato (3) fino a formare un cerchio del diametro leggermente più grande

della tortiera, che sistemerete all'interno della tortiera infarinata (4).



Con l'impasto avanzato, formate un lungo bastoncino che andrete a posizionare lungo tutto il perimetro della tortiera per formare il bordo della crostata. Con un coltellino, intaccate obliquamente tutto il bordo della crostata in modo da decorarlo (5). Ritagliate un cerchio di carta forno leggermente più largo del diametro della tortiera (6)



e posizionatelo all'interno della base di pasta frolla (7), quindi riempitelo con legumi secchi (8). Infornate la tortiera in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, fino a che la pasta non sia diventata dorata, dopodiché estraete la tortiera dal forno, togliete delicatamente i legumi e la carta forno e lasciate raffreddare la base (9).



Preparate la composta di fichi, sbucciandone 500 gr e tagliandoli a quarti (10); mettete in un tegame 4 cucchiari di zucchero, 2 cucchiari di vino rosso (11) e fate sciogliere il tutto a fuoco dolce e quindi aggiungete 1/2 cucchiaino di cannella in polvere (12) e i fichi sbucciati (13);



fate cuocere il tutto fino a che la composta non sia diventata densa (14), quindi unite gli amaretti sbriciolati (15), mescolate, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.



Versate la composta di fichi nella base di pasta frolla (16) e livellatela. Lavate e asciugate i restanti fichi (17), quindi, senza sbucciarli, tagliateli in quarti (18).





Ponete in un tegame 4 cucchiaini di zucchero (19), fatelo sciogliere a fuoco dolce (20-21) poi unite i fichi (22), che rigirerete su ogni lato per un paio di minuti al massimo;



spegnete il fuoco e sistemate i fichi caramellati sulla composta (23), disponendoli in modo armonioso (24). Guarnite la crostata di fichi con petali di mandorla.

Consiglio

Nella composta di fichi, al posto degli amaretti, potete scegliere di utilizzare qualsiasi tipo di biscotto secco, oppure ometterli del tutto.