

Crostata di fragole fresche

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
 Cottura: 40 min
 Dosi per: 8 persone
 Costo: Medio
 Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

La **crostata di fragole fresche** è uno dei dolci più classici, golosi ed invitanti che si possa realizzare con questi rossi e profumati frutti primaverili.

La crostata di fragole è preparata con una base di pasta frolla, farcita di crema pasticcera, sulla quale verranno adagiate le fragole fresche; disposta la frutta fresca, la crostata verrà ricoperta con della profumata gelatina rossa, aromatizzata alle fragole.



Ingredienti per la pasta frolla

>> Burro 100	>> Limoni la buccia grattugiata di 1	>> Vanillina 1 bustina
>> Farina 300 gr	>> Uova 2	>> Zucchero 150 gr
>> Lievito chimico in polvere 1/2 bustina (8 gr)		

...per la crema pasticcera

>> Farina 100 gr	>> Uova 6 tuorli	>> Vanillina 1 bustina	>> Zucchero 200 gr
>> Latte fresco intero 1/2 litro			

...per la ricopertura

>> Acqua 200 ml	>> Fragole sciroppo 50 ml	>> Gelatina preparato in polvere 1 bustina (tipo Tortagel)
>> Fragole fresche non troppo grosse 500 gr	>> Limoni il succo di 1/2	

Preparazione



Preparate la **crema pasticcera** secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)) e lasciatela raffreddare ponendola in un contenitore, che coprirete con un canovaccio leggermente bagnato (l'umidità farà sì che la superficie della crema non si indurisca); mescolatela di tanto in tanto.

Preparate quindi la pasta frolla, [clicca qui](#) per vedere come fare, che vi servirà per la base della torta. Una volta pronta la pasta frolla, avvolgete in una pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigo per 40 minuti. Una volta trascorso il tempo necessario estraete dal frigorifero l'impasto precedentemente preparato, accendete il forno a 180°, imburrate ed infarinate uno stampo da crostata, del diametro di circa 28 cm; e con l'aiuto di un matterello, stendete l'impasto su di una spianatoia infarinata, fino a formare un cerchio avente diametro di 34 cm e spessore di 6-7 mm.

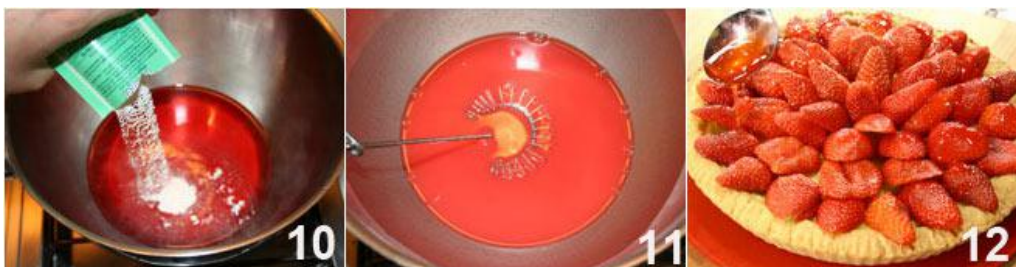


Ponete il cerchio di pasta nello stampo, e modellate i bordi con i rebbi di una forchetta, per dargli una forma regolare e decorata, poi con gli stessi rebbi, bucherellate l'impasto sul fondo (4-5); tagliate un cerchio di carta forno delle stesse dimensioni del fondo della crostata e ponetelo sopra di esso, in modo che lo preservi dall'indurimento durante la cottura (6).

Infornate in forno già caldo per circa 40 minuti; quando l'impasto apparirà ben dorato e i bordi saranno staccati dallo stampo, sfornate la base e lasciatela raffreddare.



Nel frattempo togliete le fogliette verdi alle fragole e lavatele velocemente sotto l'acqua fredda, poi tamponatele e tagliatele a metà. Ponete la base della crostata su di un piatto da portata, e riempitela di **crema pasticcera** (7) poi, partendo dai bordi, disponetevi le fragole tagliate a metà, formando vari cerchi concentrici, come vedete nella fotografia, fino ad arrivare al centro, che decorerete con un bella fragola intera (8-9).



Preparate la gelatina da disporre sulle fragole, ponendo 200 ml di acqua sul fuoco e aggiungendo 50 ml di sciroppo di fragola (assaggiate per stabilire il grado di dolcezza desiderato), il succo di ½ limone filtrato e la polvere di preparato per gelatina (10). Mescolate bene gli ingredienti tra loro, poi portate ad ebollizione e quindi abbassate il fuoco; fate bollire per due minuti e quindi spegnete. Lasciate intiepidire la gelatina mescolando di tanto in tanto (11), e poi, servendovi di un cucchiaino, ricoprite con il composto ottenuto l'intera crostata (12).

Mettete la crostata di fragole a raffreddare nel frigorifero per almeno un'ora.

Consiglio

Potete servire la crostata di fragole fresche guarnendola con dei ciuffi di **panna montata fresca** zuccherata, oppure, per fare prima, con della **panna spray**.