

# Crostata rustica con marmellata di uva



Tra i miei dolci preferito, dopo quelli alle mele, di sicuro piazzerei anche le crostate.. datemele di qualsiasi cosa, in qualsiasi modo, in tutti i luoghi e in tutti i laghi e mi renderete una persona felice!!! ☐

Oggi provo una versione un po' rustica, con una frolla, quasi integrale..

devo dire che non è male, anzi, poi evitando la farina 00 si ha quasi la coscienza più pulita ☐

E' da un po' che praticamente non uso più la farina super raffinata, la tipo 00, appunto, e la preferisco. Ma bando alle ciance, vi racconto la mia Crostata rustica con marmellata di uva!

## Ingredienti

- 300 g Farina tipo 2
- 100 g burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 uovo
- 100 g zucchero
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 1 vasetto Marmellata di uva nera
- 1 limone

Parto con la mia Crostata rustica con marmellata di uva dalla preparazione sabbiatura della farina, ovvero impasto farina e burro fino a che non diventi a piccoli granelli, come appunto la sabbia, faccio la fontana sulla spianatoia ed inizio ad incorporare il resto degli ingredienti, compresa la scorza grattugiata del limone.

Impasto velocemente fino ad ottenere una palla liscia che inserisco in un sacchetto da congelatore e ripongo in frigo a riposare per almeno 30 minuti.

Passata la mezz'ora riprendo la pasta, ne prelevo un terzo e metto da parte, stendo la parte più grande su di un foglio di carta forno, raggiungendo uno spessore di circa 4-5 mm ed un diametro utile a ricoprire lo stampo da crostata. Inserisco l'impasto con tutto il foglio di carta dentro la teglia per crostate da 28cm, pareggio i bordi e farcisco con la marmellata.

Stendo anche la parte avanzata di pasta e con delle formine creo dei fiocchi di neve e taglio.

Con la mia fighissima rotella taglia pasta, creo anche delle strisce, decoro quindi la mia crostata ed inforno a 180° per 35 minuti circa.

Pronta ed appetitosa... e come vedete dalla foto, ho anche fatto una test... dovere dello chef, si dice così no?!



# Crostata cioccolato e lamponi



Oggi ciao dieta proprio! Basta ho voglia di una cosa buona e golosa e allora Crostata cioccolato e lamponi... mmmh ho già l'acquolina!  
La preparo in realtà perchè ho un invito a cena da amici

e, ovviamente, non posso presentarmi con un dolcetto light o qualche esperimento dei miei...

Beh speriamo che piaccia... a me si! ☐

Vi racconto la ricetta della mia Crostata cioccolato e lamponi:

- 150 g cioccolato fondente
- 100 g panna
- 250 g farina 00
- 30 g cacao amaro in polvere
- 120 g burro
- 120 g Zucchero al Velo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino Lievito Pane degli Angeli
- 2 confezione Lamponi freschi
- 1 foglio Foglia d'oro edibile (opzionale)

Per preparare la frolla al cacao amalgamo tutte le polveri in una ciotola ben capiente. Aggiungo poi il burro morbido ed i tuorli d'uovo ed impasto velocemente fino a che gli ingredienti siano tutti ben amalgamati. Col mio impasto appena ottenuto faccio una palla che avvolgo con della pellicola e ripongo in frigo a riposare per mezzora.

Intanto imburro ed infarino una teglia per crostate. Passata la mezzora recupero la pasta che stendo e metto in teglia, con i rebbi della forchetta bucherello un po' la base dell'impasto, ricopro con un foglio di carta da forno e sopra ci ripongo dei ceci secchi per fare la cottura in bianco.

Metto in forno per 20 minuti a 180°

Cotta la base la lascio a raffreddare.

Passo ora alla preparazione della Ganache al cioccolato che mettere all'interno della base della crostata.

Trito abbastanza grossolanamente il cioccolato. In un

pentolino verso la panna e porto ad ebollizione, levo dal fuoco e ci verso dentro il cioccolato, con una frusta giro e faccio sciogliere la cioccolata fino ad ottenere una crema omogenea, ganache pronta, la faccio stemperare un po' e intanto lavo ed asciugo i miei lamponi.

Pronti tutti i miei ingredienti posso finalmente assemblare il mio dolce.

Ripongo la crostata su di un piatto da portata, all'interno spalmo la ganache ancora tiepida e sopra dispongo ordinatamente i lamponi partendo dall'esterno. Tocco finale qua e la adagio anche qualche pezzetto di foglia d'oro.

---

## Apple pie a modo mio



Eccomi, vi avevo già detto che i dolci con le mele sono i miei preferiti?

E comunque ve lo ridico: I DOLCI CON LE MELE SONO I MIEI PREFERITI! ☐

Oggi mi diletto con la Apple pie ma ovviamente a modo mio

Questo però è un esperimento, o meglio una

rivisitazione più light della buonissima torta di mele d'oltre oceano. La conoscete? E' quella torta che spesso si tirano Tom & Jerry e cavallo di battaglia di Nonna Papera. Io però, come dicevo, ho cercato di farne una versione più light alleggerendo l'impasto: via il burro, speriamo che Nonna Papera non se prenda troppo a male ☐

Ma bando alle ciance, vi racconto la ricetta...

## Ingredienti:

### ▪ Per la pasta

- 450 gr di farina
- 150 gr acqua fredda
- 50 gr di succo di mele
- 100 gr di olio di semi
- 1 pizzico di sale
- latte per spennellare

### ▪ Per il ripieno

- 1 kg di mele già pulite
- 1 limone
- 80 gr di zucchero
- Cannella in polvere qb
- Acqua 2 cucchiari o succo di mele
- Frutta secca a piacimento

## Procedimento



Per la apple pie a modo mio, parto preparando l'impasto. Faccio la fontana con la farina e aggiungo i vari ingredienti, amalgamo bene e ripongo l'impasto a



riposare in frigo dentro ad un sacchetto riutilizzabile per alimenti .

(Per chi volesse fare la versione non light, gli ingredienti sono simili ma diventano: 200 gr di burro freddo di frigorifero, e l'acqua diventa 70 gr.

il resto uguale)

Passo quindi a mondare e tagliare le mele a pezzetti, li ripongo in una ciotola ed aggiungo il succo del limone per evitare che si anneriscano.



In una padella antiaderente metto a scaldare zucchero e cannella ed aggiungo anche i 2 cucchiari di acqua, faccio sciogliere bene aspettando che caramellizzi un po', a piacimento in questa fase si potrebbe aggiungere una noce di burro, io evito ed aggiungo direttamente le mele tagliate insieme ancora a un cucchiaino di succo di mele, faccio andare qualche minuto fino a che le mele si saranno ammorbidite.



Rivesto una teglia con la carta da forno, prendo l'impasto e a matterello stendo 2 sfoglie dallo spessore di circa 5 mm. Adagio una delle 2 sfoglie nella teglia ed all'interno inserisco le mele creando una sorta di montagnella al centro. Richiudo con la seconda sfoglia.

Serro i margini con le dita e faccio dei tagli sulla parte superiore, con un pennello da cucina passo il latte e do' una spolverata di zucchero sulla superficie.



A forno statico già caldo faccio cuocere a 200° per 20 minuti, rispennello con altro latte e inserisco di nuovo in forno per 20 minuti 180° , tiro fuori per la terza volta spennello ancora e finisco la cottura a 170° per gli ultimi 20 minuti.















