Crostata alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Pezzo	1
Elettrodomestico	Combair V2000 dal 2021

Pasta croccante, tanta frutta e una glassa cremosa. Che si tratti di prugne, mele o ciliegie, non c'è quasi nessun frutto che non sia adatto per una crostata bagnata. Che sia fatta con nocciole, mandorle o pangrattato, di pasta fatta in casa o acquistata, la crostata di frutta è un modo meraviglioso per consumare i succosi frutti di stagione.

Impasto

250 g di farina bianca

½ CT di sale

150 g di burro, freddo, a cubetti

3 CM di acqua ghiacciata

Formatura

un po' di farina bianca per la formatura

Ripieno

40 g di nocciole macinate

1 kg di frutta di stagione, a fette (ad es. albicocche, prugne, mele e/o ciliegie)

250 ml di panna semigrassa

2 uova

2 CM di zucchero

Impasto

In una scodella mescolare la farina e il sale. Aggiungere il burro a cubetti, sfregare velocemente con le mani per ottenere un composto sbriciolato. Versare l'acqua, unire il tutto per formare un impasto, senza impastare. Coprire l'impasto e metterlo al fresco per almeno 30 minuti.

Formatura

Stendere l’impasto con uno spessore di circa 2 mm su un po' di farina, disporlo nella teglia preparata, bucherellare bene la base con una forchetta, coprire e mettere al fresco per almeno 15 minuti.

Crostata

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus. Distribuire le nocciole sulla base e disporvi sopra la frutta. Mescolare la panna semigrassa, le uova e lo zucchero in un misurino e versare sulla frutta. Collocare la teglia su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 45 minuti. Togliere la crostata alla frutta e lasciarla raffreddare leggermente.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus

Infornare l’alimento

PizzaPlus 180 °C per 45 Min.

Consigli

Iniziare a mescolare il burro con la farina usando un tagliapasta. Il calore delle mani scioglie il burro, il che va evitato per quanto possibile.

Invece di fare l'impasto a mano, si può usare anche un robot da cucina. Schiacciare la farina, il sale e il burro a cubetti, aggiungere l'acqua, continuare a schiacciare brevemente, unire sul piano di lavoro e mettere al fresco come descritto.

Accessori

Teglia per crostata/torta (ø28-30 cm circa), foderata con carta da forno o imburrata e infarinata

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025