

CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Devo ancora riprendermi dalle “fatiche” dello scorso weekend, non ho ancora capito se è il tempo, se sono gli anni che passano ma passerei le giornate a dormire!! Ho bisogno di vacanze, ho bisogno di fare un bel viaggio, vorrei andare lontano, immergermi in un altro “mondo”, cambiare dimensione per un pò e lasciare tutto qui ad aspettarmi, ho bisogno d’aria nuova.. a dire la verità sono anche troppi i posti dove vorrei andare ma ogni tanto qualche novità ci vuole. A me piace talmente tanto organizzare, che oltre al viaggio stesso la mia mente è occupata per settimane con tutto l’entusiasmo che anticipa una vacanza!

Ok ma torniamo alla realtà... per la torta del matrimonio avevo preparato una confettura di fragole che sinceramente è venuta molto buona, certo, basta avere buone fragole!! Per fortuna ne è avanzata e ho preparato questa buonissima crostata!

Per la confettura mi sono ispirata al metodo di Christine Ferber.. mettendoci un pò del mio..!

Tempo fa ho visto su un blog una torta decorata con queste “roselline”, non ricordo di chi fosse ma l’idea mi era piaciuta e così ho voluto provare!



**CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE**

200 gr di farina 00
20 gr di fecola di patate
40+30 gr di nocciole
120 gr di burro
50 gr di tuorli
80 gr di zucchero a velo
50 gr di cioccolato fondente
per la crema
2 uova
350 gr di ricotta

80 gr di zucchero semolato
20 gr di fecola
per la confettura
500 gr di fragole
250 gr di zucchero semolato



Per la confettura lavate le fragole e tagliatele a piccoli pezzi, aggiungete lo zucchero e lasciate macerare due ore, mettete tutto in un tegame e portate a bollire, ora togliete i pezzetti di fragola e lasciate cuocere il succo finchè non avrà raggiunto i 105 gradi oppure finchè facendolo colare su un piattino scorrerà lentamente. Aggiungete la frutta, riportate a bollire e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Per la frolla, frullate a farina i 40 gr di nocciole e i restanti 30 più grossolanamente, grattugiate la cioccolata e lavorate assieme tutti gli ingredienti, formate una palla avvolgetela nella pellicola per alimenti, lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Nel frattempo preparate la crema lavorando assieme lo zucchero con le uova per qualche minuto, aggiungete la ricotta e la fecola, amalgamate tutto.

Stendete metà della frolla e ricoprite uno stampo da crostata, stendete sul fondo qualche cucchiaino di confettura, versatevi sopra la crema.

Stendete la restante frolla in un rettangolo largo circa 7-8 cm e spalmatelo con la confettura, arrotolatelo e tagliate delle rondelle di circa 1 cm che disporrete sopra la crema.

Cuocete 30 minuti a 180°, lasciate completamente raffreddare.



con questa ricetta partecipo al contest mensile di CA' VERSA

