



TESTATA: **Il Gazzettino**

GIORNO: 16 Gennaio 2011

PAGINA: 22

rassegna stampa

I DESSERT

# L'eleganza della Crostata

**Crostata di zucca speziata con noci e datteri**

di Anna Maria Pellegrino

**Ingredienti** - per la frolla: 250 gr di farina Petra 00, 125 di burro chiarificato tagliato a tocchetti, 1 cucchiaino di zucchero di canna Fairtrade, 1 uovo bio o 1, 40 ml di acqua fredda, la scorza grattugiata con la microplane di mezzo limone bio. Per la farcia: 300 gr di polpa di zucca tagliata a tocchetti, 60 gr di noci tritate, 6 datteri freschi, 80 gr di latte condensato, 1 uovo, 1 cucchiaino di farina di castagne, 1/2 di cumino in polvere, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, burro chiarificato. Per la decorazione: 280 gr di dadolata di zucca, 120 gr di miele d'acacia.

**Preparazione:** preparare la frolla come di consueto, lasciarla riposare in frigo per mezz'ora. Cucinare la polpa di zucca al vapore e saltarla con un pezzettino di burro chiarificato. Lasciar raffreddare ed unire nel mixer con i restanti ingredienti fino ad ottenere una purea dolce e profumata. Ricoprire degli stampi da 13 cm di diametro (ne ho preparati 3 oppure 4 utilizzando stampi da 12 cm) e coprire con la farcia. Lasciar riposare un'altra mezz'ora in frigo e poi cucinare 25' nel forno statico già caldo a 185°C. Nel frattempo tagliare la zucca rimanente in piccola dadolata, versare il miele in una padella antiaderente, unire la zucca e portare a bollore, cucinando per qualche minuto. Togliere dal fuoco, lasciar raffreddare e ripetere l'operazione. Servire le crostatine con un po' di zucchero a velo o con la dadolata di zucca.

**Crostata in crema di marroni ed amaretti**  
di Giuseppina Pagani

**Ingredienti:** 2 uova, 400gr di farina 00 setacciata; letto di burro ; una bustina di vaniglina; una bustina di lievito in polvere ; una fiala aroma limone; alcune gocce di fiala arancia; 175 gr di zucchero semolato; marsala all'uovo; 15-20 amaretti; zucchero a velo; una spruzzata di alchermens. Ripieno per crostata: 400 gr di crema di marroni; amaretti bagnati nella marsala all'uovo.

**Preparazione:** preparare l'impasto come segue: farina a fontana nella quale si versano le uova, lo zucchero semolato, la bustina di lievito, la fiala al limone ed alcune gocce di fiala arancia, burro fuso. Mescolare inizialmente con una forchetta e poi procedere con le mani fino ad ottenere un impasto di giusta consistenza. Lasciare riposare qualche minuto l'impasto in frigo. Nel frattempo prendere una tortiera del diametro di 26 cm e ritagliare dalla carta forno due dischi corrispondenti alla circonferenza superiore ed inferiore della tortiera. Porre il disco inferiore sul fondo della tortiera e stendere circa metà dell'impasto, ben appiattito. Ricoprire la superficie con la crema di marroni e ricoprire tutto con gli amaretti bagnati precedentemente nella marsala all'uovo, disponendoli in cerchi concentrici. Stendere il restante impasto in uno strato abbastanza sottile sul disco di carta forno e capovolgerlo sugli amaretti a mo' di coperchio. Togliere con attenzione il disco di carta forno e sigillare bene i bordi del dolce. Infornare a 180°C con forno preriscaldato per circa 35-40 minuti. Sfornare la crostata e spruzzare sulla superficie l'alchermens e quando la crostata si sarà raffreddata spolverizzare con zucchero a velo.