



Crostata con crema al limone

Ingredienti

Per la pasta frolla:

300 grammi di farina

un uovo

100 grammi di burro

80 grammi di zucchero

la scorza grattugiata e il succo di un limone

mezzo cucchiaino di lievito per dolci

Per la crema al limone:

2 tuorli d'uovo

3 cucchiai di fecola di patate

300 ml di latte

il succo e la scorza di mezzo limone

60 grammi di zucchero

Preparate innanzitutto la pasta frolla al limone, potete prepararla anche il giorno prima e conservarla in frigo. Mescolate la farina con il burro a piccoli pezzi. Aggiungete lo zucchero, l'uovo, il succo e la scorza grattugiata del limone ed infine il lievito per dolci. Impastate velocemente e formate un panetto morbido ma non appiccicoso. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo in frigo per almeno 30 minuti. Intanto preparate la crema al limone: spremete il limone e tenete da parte la scorza. Montate i due tuorli con lo zucchero, fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete anche la fecola di patate e mescolate bene. Portate a bollire il latte in un tegame alto con la scorza di limone (eliminate la parte bianca). Spegnete il fuoco. Tuffate nel latte bollente il composto di uova. Mescolate con una frusta e riportate sul fuoco. Fate addensare la crema a fuoco medio rigirandola con la frusta. Occorreranno solo 2 minuti per addensare la crema, verso l'ultimo versate nella crema anche il succo di limone. Mescolate bene e lasciate raffreddare la crema al limone. Ora non vi resta che preparare la crostata: oliate una tortiera da 22 cm di diametro. Preriscaldate il forno a 170°. Stende 2/3 della pasta frolla e foderate con essa la tortiera. Versate sopra la crema al limone (eliminate la scorza di limone), livellandola per bene. Stendete la restante pasta frolla e ricavate delle strisce con una rotella dentellata, disponetele sulla crostata a formare la tipica grata. Coprite la crostata con un foglio di carta stagnola e lasciatela cuocere nel forno caldo per circa 30 minuti. Dopo i primi 20 minuti, eliminate il foglio di carta stagnola e terminate la cottura. In questo modo la crema non asciugherà troppo e la vostra Crostata resterà morbida e deliziosa. Un ultimo tocco: una spolverata di zucchero a velo.



Fonte: [La Cucina di Loredana](#)