

Crostata al limone (Dolci)



Preparazione

Preparate la pasta frolla seguendo la nostra ricetta di base.
Lasciatela riposare in frigo per mezz'ora.
Preparate una tortiera della dimensione che più vi aggrada e stendeteci dentro un fondo di pasta frolla alto poco meno di 1cm.
Con la restante pasta frolla fate delle striscioline che metterete attorno al fondo a mo' di contorno.
Mettete la marmellata di limoni nella crostata e con la restante frolla prepariamo delle strisce decorative, stendendo la pasta e tagliandola con una rotella zigrinata.
Una volta decorata la mettiamo in forno a 180° per 45 min.
Servitela a temperatura ambiente.

Consigli

Vi è mai capitato che la marmellata della vostra crostata si caramellizzasse? Per evitare questo problema, aggiungete un pizzico di farina alla marmellata, prima di distribuirla sulla pasta.

Curiosità

Secondo la leggenda, l'origine storica della crostata sarebbe da ricercare in un episodio legato all'innamoramento della sirena Partenope nei confronti di Ulisse: rifiutata in amore, la sirena ricevette in dono dal popolo alcuni ingredienti, che offrì agli dei. Questi ultimi, le resero un dolce, che la stessa donò poi alle persone che le diedero in origine gli ingredienti in dono.

Informazioni

Preparazione 80 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta frolla

Marmellata (di limoni)