

Crostata alle mandorle *(Dolci)*



Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti. Lavorare 100 g di burro con 100 g di zucchero. Unire al composto 1 uovo e un tuorlo e un pizzico di sale. Lavorare il composto con le mani aggiungendo la farina e impastando bene. Formare una palla, avvolgerla con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Grattugiare la scorza di limone. Preparare la crema lavorando la ricotta con 50 gr di zucchero a velo, le mandorle polverizzate, un uovo intero e la scorza di limone. Mescolare il composto con cura. Tirare fuori dal frigorifero la pasta e stenderla sottilmente aiutandosi con poca farina e il mattarello. Foderare con la pasta uno stampo da crostata imburato ed infarinato, tenendo da parte poca pasta per le decorazioni. Farcire con la crema di mandorle. Tagliare delle striscioline di pasta e disporle sulla crostata. Cuocere per circa 45 minuti a 170°. Servire la crostata di mandorle quando è completamente raffreddata.

Consigli

Utilizzate solamente limoni biologici e fate attenzione a non prelevare anche la parte bianca e più interna della scorza, che risulta molto amara.

Curiosità

La mandorla è il seme del Mandorlo. E' molto utilizzata nella cucina italiana e soprattutto in quella siciliana, si presta sia a preparazioni dolci che salate.

Informazioni

Preparazione 75 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

Farina "00" 250 grammi

Zucchero 100 grammi

Zucchero a velo 50 grammi

Uova 3 unità

Ricotta 250 grammi

Limone (la scorza di un limone biologico)

Mandorle 100 grammi

Burro 100 grammi

Sale (un pizzico di sale)