

## CROSTATA ALLA MANTOVANA



Chef: Gianluca Galliera

### Ingredientes Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X  
200 g Crema di zucca - ECOK  
40 g Pasta di pistacchio pura - L30

### Ingredientes

30 g Pane grattugiato (per il ripieno)  
100 g Amaretti macinati (per il ripieno)  
100 g Zucchero (per il ripieno)  
q.b. Buccia di limone (per il ripieno)  
q.b. Cannella (per il ripieno)  
3 Uova (per il ripieno)  
300 g Ricotta mista (per il ripieno)  
q.b. Lamponi  
q.b. Nocciole  
q.b. Menta  
500 g Latte  
600 g Pasta frolla fresca

### Preparación

Per 8 persone

Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti tranne gli albumi delle uova che andranno aggiunti montati, in fase finale. Con l'aiuto del mattarello, stendere su una spianatoia la pasta frolla, tenendone da parte una piccola quantità. Foderare uno stampo con la pasta frolla e riempire con la farcia preparata. Dalla pasta frolla tenuta da parte ricavare delle striscioline da incrociare sulla crostata a 1 o 2 cm di distanza l'una dall'altra, per formare il classico reticolo della crostata. Cuocere in forno a 160°C per circa 45 minuti. A cottura ultimata, lasciar raffreddare. Servire la crostata su un letto di Crema Inglese, preparata seguendo le istruzioni della confezione, aromatizzata con la Pasta di pistacchio. Decorare con lamponi, menta e nocciole tritate.