CROSTATA ALLA MANTOVANA

Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X
200 g Crema di zucca - EC0K
40 g Pasta di pistacchio pura - L30

Ingrédients

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

Préparation

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)