



Crostata di marmellata di arance

Crostata alla marmellata di arance di Sicilia. Un dolce casalingo, goloso e genuino, con una base di pasta frolla morbida che non si sbriciola al taglio. Come per ogni preparazione, esistono molte versioni tutte simili tra loro. Questo dolce si può preparare tutto l'anno, ed è perfetto in molte occasioni, dalla colazione alla merenda per tutta la famiglia. La crostata di marmellata è facile e veloce da realizzare senza particolari strumenti. Possiamo prepararla con dell'ottima marmellata OrtoSi di arance di Sicilia, realizzata solo con frutta fresca di stagione e zucchero, senza pectina e conservanti. Prepara anche tu la nostra ricetta della crostata di marmellata morbida e friabile al punto giusto, perfetta con pochi e semplici trucchi da imparare facilmente.

DIFFICOLTÀ bassa

PREPARAZIONE 10 minuti

COTTURA 30 minuti

TEMPO TOTALE 40 minuti

Ingredienti

- 250 g pasta frolla morbida
- 200 g marmellata di arance OrtoSi
- zucchero a velo q.b.

Inoltre vi servirà

- burro q.b. per imbrattare la tortiera
- farina 00 q.b. per lo spolvero

Utensili

- stampo o tortiera a cerniera da 16 cm di diametro
- rondella o coltello ben affilato
- mattarello

Procedimento

1. Preparate la pasta frolla morbida seguendo la nostra ricetta base. Prima dell'utilizzo, fatela riposare circa 1 ora in frigorifero.
2. Passato il tempo, la frolla è pronta per essere utilizzata. Lavoratela con le mani per ammorbidirla e, con l'aiuto di un mattarello, spianate un disco dallo spessore di circa 5 mm. Se necessita, spolverate il piano da lavoro con un po' di farina.
3. Adagiatelo direttamente sulla teglia precedentemente imburrata e infarinata, facendo traboccare i bordi verso l'esterno. Foderate la teglia e, con un mattarello, tagliate i bordi in eccesso.
4. Bucherellate il fondo con una forchetta e versate la marmellata. Con l'aiuto del dorso di un cucchiaio, distribuitelo uniformemente.
5. Lasciate circa 8 mm di pasta frolla dal bordo della teglia. Il resto, rifilatelo con l'aiuto di un coltello. Questo passaggio è fondamentale se volete che la marmellata in cottura non sbordi fuori dalle strisce e dalla vostra crostata.
6. Con l'impasto rimanente, spianate la pasta dandogli la forma di un rettangolo dello stesso spessore del precedente e, con l'aiuto di una rondella o di un coltello ben affilato, create delle strisce di circa 1 cm di spessore. Prima di comporre la crostata, assicuratevi che le strisce siano ben fredde. Altrimenti, fate riposare circa 20 minuti in frigo.
7. Adagiate le strisce in modo obliquo lasciandole cadere delicatamente sulla marmellata. Distanziandole uniformemente l'una dall'altra.
8. Una volta posizionate le prime strisce, aggiungetevi le altre sopra incrociandole, partendo dal bordo e conservando la stessa distanza per affiancare le nuove strisce.
9. Infine, eliminate l'impasto in eccesso, saldate bene i bordi di giuntura facendo una pressione con le dita.
10. Fatela riposare in frigo per circa 20-30 minuti prima d'infornare.
11. Cuocete a 180°C in modalità statico sul livello centrale del forno per 30-40 minuti circa. Sforate solo quando sarà completamente fredda. Servitela con una spolverata di zucchero a velo.

Suggerimenti

I passaggi in frigo sono importanti per ottenere una crostata con una forma perfetta in cottura. Si conserva per diversi giorni fuori dal frigo e il giorno seguente sarà ancora più buona!
Ricetta e foto realizzate per noi da CuocheMaBuone.it