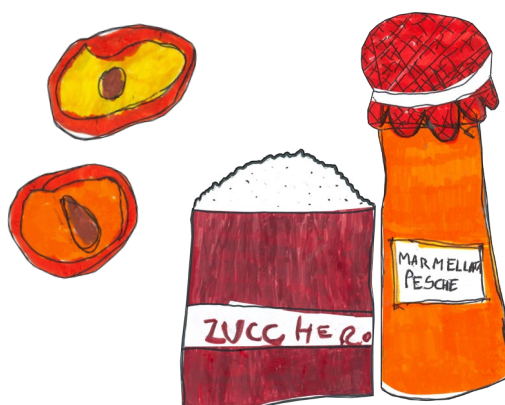


# CROSTATA DI PESCHE



LA CROSTATA DI PESCHE È IL  
DOLCE ESTIVO PER ECCELLENZA,  
PERFETTA PER UN FINE PASTO  
LEGGERO E PROFUMATO.



LE CROSTATE SONO DOLCI ANTICHI  
E DIFFUSI IN TUTTA ITALIA, NATI  
DALL'ARTE DI TRASFORMARE E  
COMBINARE I SAPORI DELLA PASTA  
FROLLA E LA FRUTTA FRESCA.

PER UNA CROSTATA DI PESCHE  
PERFETTA SCEGLI PESCHE MATURE  
MA SODE PER EVITARE CHE  
RILASCINO TROPPI ACQUA. UNA  
BUONA PASTA FROLLA FRIABILE È  
ESSENZIALE.



QUESTA CROSTATA È UN  
CONCENTRATO DI PROFUMI E  
SAPORI ESTIVI: LA DOLCEZZA  
SUCCOSA DELLE PESCHE SI SPOSA  
CON LA FRIABILITÀ DELLA FROLLA.  
È UN DOLCE CHE SA DI CASA E DI  
VACANZA.



## DIFFICOLTÀ



## QUANTITÀ

4 PERSONE



## TEMPO PREPARAZIONE

1 ORA E 45 MINUTI



## INGREDIENTI E QUANTITÀ



**MARMELLATA  
DI PESCHE**  
1 VASETTO  
350g



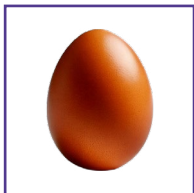
**FARINA 00**  
4 BICCHIERI  
440g



**ZUCCHERO**  
2 BICCHIERI  
300g



**BURRO**  
1 PANETTO



**UOVA**  
1



**15 MINUTI PRIMA DI INFORNARE  
ACCENDI IL FORNO STATICO A 180°**



## **PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE**



**CIOTOLE**



**TORTIERA**



**COLTELLO,  
FORCHETTA,  
CUCCHIAIO**



**BICCHIERE**



**PENTOLA**



**FRUSTA**



**MATTARELLO**



**PELLICOLA  
ALIMENTI**



## **PENSATO PER TE DA**



**PAOLO**



**SERGIO**

## PROCEDIMENTO

1



IN UNA CIOTOLA METTI LA FARINA  
E LO ZUCCHERO.

2



TAGLIA IL BURRO FREDDO A  
CUBETTI, CIRCA 1 CM PER LATO.

3



AGGIUNGI I CUBETTI DI BURRO E  
L'UOVO NELLA CIOTOLA GRANDE  
CON LA FARINA E LO ZUCCHERO.

---

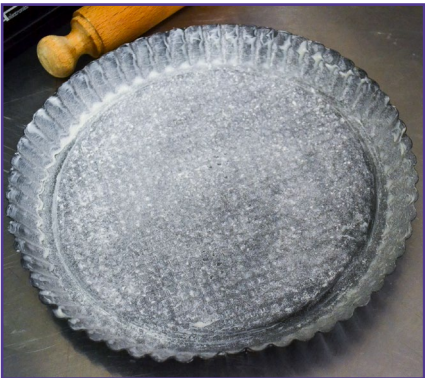
4



CON LE MANI IMPASTA TUTTO VELOCEMENTE E FORMA UNA PALLA DI PASTA FROLLA. AVVOLGI L'IMPASTO NELLA PELLICOLA PER ALIMENTI E LASCIA RIPOSARE IN FRIGO PER 1 ORA.

---

5



INFARINA LA TORTIERA.

---

6



TOGLI LA PASTA FROLLA DAL FRIGO E DIVIDILA IN DUE PARTI.

---

7



PRENDI UNA METÀ DELLA  
PASTA FROLLA E STENDILA  
COL MATTARELLO.

---

8



METTI LA PASTAFROLLA SULLA  
TORTIERA, COPRENDOLA TUTTA.

---

9



TOGLI LA PASTAFROLLA IN  
ECESSO E BUCHERELLA IL  
FONDO CON UNA FORCHETTA.

---

**10**



AGGIUNGI LA MARMELLATA  
DI PESCHE.

---

**11**



STENDI BENE LA MARMELLATA, IN  
MODO CHE TUTTA LA SUPERFICIE  
SIA COPERTA.

---

**12**



STENDI LA SECONDA METÀ DELLA  
PASTA FROLLA E CON IL COLTELLO  
TAGLIALA A STRISCE.

---

**13**



POSIZIONA LE STRISCE SOPRA  
LA MARMELLATA, PRIMA IN  
VERTICALE E POI IN ORIZZONTALE,  
COME NELLA FOTO.

---

**14**



METTI LA CROSTATA IN FORNO  
STATICO A 180° PER 20-25 MINUTI.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



**at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it**