

Crostata di San Valentino

La **crostata di San Valentino** è una classica crostata alla Nutella, o altra crema spalmabile a piacere, decorata però con piccoli cuoricini. L'aspetto è veramente delizioso e adatto a questa giornata speciale.

La **crostata di San Valentino** così preparata si conserva ottimamente per una settimana circa, ben coperta, a temperatura ambiente. E' un dolce adatto sia al fine pasto, sia alla colazione o alla merenda.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 800 g di Pasta frolla classica
- Burro per lo stampo
- Pane grattugiato per lo stampo
- 300 g di Nutella o altra crema spalmabile

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la nostra ricetta di base.
- Nel frattempo che riposa nel frigorifero imburrare una teglia per crostata di circa 24-26 cm di diametro e cospargerla con un leggero strato di pangrattato, soffiando via le eccedenze.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta, accendere il forno a 200° C, quindi stenderla con un mattarello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Foderare lo stampo fin sopra i bordi, tagliando via le eccedenze.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, quindi cospargere con la Nutella livellandola bene con una spatola.
- Rimpastare le eccedenze e stenderle con il matterello sempre nello spessore di mezzo centimetro. Con un tagliabiscotti a forma di cuore ricavare dei piccoli cuoricini di 3-4 centimetri di dimensione. Disporli sulla crostata tutti nella stessa direzione. Piegare quindi i bordi verso l'interno e pizzicarli con le dita per decorarli.
- Infornare per 25 minuti circa nel forno preriscaldato a 200° C mettendola nella zona medio-bassa del forno.
- Sformare su un piatto da portata e servire fredda.

STAGIONE

Febbraio

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

Utilizzare la pasta frolla e una crema spalmabile vegan.

I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pasta frolla (1 ora e mezza). La preparazione complessiva è di circa 2 ore e mezza.