

Crostata fragole e mascarpone

La **crostata fragole e mascarpone** è un dolce a base di pasta frolla su cui viene spalmata una crema di mascarpone, che viene poi decorata con fragole al limone. Davvero semplice da preparare, è ottima se preparata con fragole di stagione nel pieno della loro maturazione.

La ricetta indicata è per preparare una **crostata fragole e mascarpone** per otto persone e richiede uno stampo da 22 centimetri di diametro. Se volete farla per più persone attenzione a usare uno stampo progressivamente più grande, oppure realizzate due crostate mantenendo le dosi per singolo stampo.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta frolla classica](#)
- 250 g di [mascarpone](#)
- 2 cucchiaini di [miele di acacia](#)
- 1 cucchiaio di [zucchero](#)
- Mezzo [limone](#)
- 1 cucchiaio di [acqua](#)
- 500 g di [fragole](#)
- [Burro](#) e farina per lo stampo
- [Zucchero a velo](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la ricetta di base.
- Nel frattempo che riposa nel frigorifero preparare il mascarpone e le fragole.
- Mettere in una ciotola il mascarpone, il miele e mescolare delicatamente con una forchetta per amalgamare gli ingredienti. Riporlo in frigorifero, ben coperto, fino al momento di utilizzarlo.
- Mettere in una ciotola lo zucchero, qualche goccia di succo di limone e mescolare bene con una frusta fino ad amalgamare. Unire l'acqua e mescolare.
- Lavare le fragole, togliere il picciolo e affettarle nello spessore di mezzo centimetro. Mescolarle delicatamente in una ciotola assieme allo sciroppo e coprirle. Riporle in frigorifero.
- Imburrare uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro e cospargerlo con un leggero strato di farina, soffiando via le eccedenze.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla velocemente fra due fogli di carta da forno con il matterello, nello spessore di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Raccogliere la pasta delicatamente con le mani o avvolgerla attorno al matterello per riporla nella teglia senza lasciare bordo.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, coprire con un foglio di carta da forno e riempire la teglia con legumi secchi, per evitare che si alzi durante la cottura.
- Preriscaldare il forno a 200° C. Quando è arrivato a temperatura, infornare per 15 minuti circa, quindi togliere carta e legumi e cuocere altri 5 minuti scoperta.
- Quando si ritirerà la pasta frolla dal forno, apparirà molto morbida in superficie. Deve essere così, poiché si indurrà durante il raffreddamento.
- Attendere che la pasta si raffreddi, quindi sfornarla su un piatto da portata.
- Cospargere la base di pasta frolla con uno strato uniforme di mascarpone, quindi disporre le fragole ben scolate dallo sciroppo.
- Cospargere la torta con lo zucchero a velo e riporre in frigorifero fino al momento di servire, avendo l'accortezza di lasciarla almeno 10 minuti a temperatura ambiente.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Questa torta va sempre conservata in frigorifero, perchè la crema di mascarpone è molto delicata. Va in ogni caso finita entro un paio di giorni... ma non penso sia un problema! ;-)