

Crostatine

Le **crostatine** sono un classico della cucina italiana in quasi tutte le regioni. Molto semplici da preparare, si prestano ottimamente come dolce per la colazione, la merenda o come fine pasto.

Le **crostatine** sono ottime con qualsiasi tipo di confettura. Io le ho realizzate con quella di albicocca, ma sbizzarritevi pure secondo il vostro gusto personale. I più golosi potranno sostituire alla marmellata la Nutella, o la crema pasticcera.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **330Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta frolla classica
- Burro e farina per gli stampini
- 300 g di marmellata

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla secondo la ricetta di base. Nel frattempo che riposa nel frigorifero imbrattare gli stampini e cospargerli con un leggero strato di farina, soffiando via le eccedenze.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta, accendere il forno a 200° C, quindi stenderla velocemente su un tagliere ben infarinato con il matterello dello spessore di mezzo centimetro circa. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Foderare con pezzi di pasta gli stampini. Pungere la superficie con i denti di una forchetta, quindi cospargere con un cucchiaino di marmellata livellandola bene con una spatola.
- Rimpastare le eccedenze e stenderle con il matterello nello spessore di 3-4 millimetri. Ricavare delle strisce di mezzo centimetro di larghezza e disporle sulle crostatine a formare una grata. Piegare quindi i bordi verso l'interno e pizzicarli con le dita per decorarli.
- Infornare per 15 minuti circa. Quando si ritireranno le crostatine appariranno morbide. Devono essere così, poiché si induriranno durante il raffreddamento.
- Sformare su un piatto da portata e servire fredde.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

Utilizzare la pasta frolla vegan.

I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pasta frolla (1 ora e ½). La preparazione complessiva è di circa 2 ore e mezza.