

**Una dolce crostata per un
buon inizio!**





Cosa c'è di più bello che iniziare un nuovo anno insieme a degli amici cari e sinceri?

Gustando del buon cibo, assaporando il piacere e la gioia di stare insieme, in tutta tranquillità, ignorando tutte le rumorosissime manifestazioni di botti, danze e divertimento quasi forzato...

...Pensando a quello che ci riserverà il nuovo anno, ringraziando il cielo per averci dato finora momenti belli e magari anche meno, tutti comunque superabili...

Ecco, questa è la crostata che ho voluto preparare per noi, per loro e che voglio anche dedicare a tutti voi.

Grazie Laura, Fabrizio, Sara... Grazie a tutti e buon 2012, che sia pieno di salute, pace, serenità, e perchè no...anche di fortuna!



Ingredienti:

per la pasta frolla:

1 limone biologico solo la scorza

100 gr zucchero semolato

350 gr farina tipo 00 per me [Molino Chiavazza](#) antigrumi

1 pizzico di sale fino

130 gr burro morbido a pezzetti

1 uovo fresco e 2 tuorli

Per la crema

250 gr ricotta freschissima di mucca

150 gr zucchero di canna chiaro, per me [gran Cru Swaziland Waves of sugar](#)

2 uova

frutti di bosco q.b anche surgelati (i miei lo erano!)

1 cucchiaino estratto di vaniglia del madagascar

scaglie di mandorla q.b

Impastare la farina setacciata col sale, con le uova

leggermente sbattute, lo zucchero e il burro a tocchetti...si può fare a mano con la punta delle dita, ma io ho utilizzato il Bimby, 15-20 sec.vel.4/5.

Aggiungere la buccia del limone grattugiata finemente, io mi sono servita della mitica grattugia [Microplane](#) che mi accompagna sempre in cucina.

Impastare bene!

Una volta ottenuta una bella palla di frolla, ho avvolto nella pellicola trasparente e messo in frigo a solidificare un pò (circa una mezz'oretta).

Ho poi preparato la crema: in una terrina ho rotto le uova, ho aggiunto l'estratto di vaniglia, ed ho sbattuto un pochino con una forchetta...poi ho aggiunto lo zucchero e la ricotta, continuando a mescolare stavolta con l'ausilio di una frusta a mano. Ho ottenuto un composto denso e morbido, voluttuoso e delicato.

Ho poi rivestito una teglia per crostata con della carta forno.

L'ho fatto perchè dovendo portare questa torta dagli amici, non potevo rischiare di romperla nello sformare, era la prima volta che utilizzavo questo nuovo stampo ed avevo paura...ieri ho riproposto lo stesso dolce da mia suocera ed ho imburrato ed infarinato lo stampo...sono riuscita ad estrarre il dolce alla perfezione!

[Questo stampo](#) favoloso che ho utilizzato è nuovo della [Guardini](#), la linea si chiama Keramia...l'interno è realizzato con particelle ceramiche che rendono queste teglie antiaderenti e resistenti più che mai.

Ho steso col mattarello la frolla, l'ho posizionata all'interno dello stampo, pareggiando bene i bordi con l'aiuto dei rebbi di una forchetta.

Ho poi versato all'interno la crema di ricotta, ho spolverizzato con scaglie di mandorla a piacere e decorato con i frutti di bosco.

Ho messo in forno preriscaldato a 180° per circa una trentina

di minuti, l'interno si deve dorare e solidificare appena.
Servire tiepida o a temperatura ambiente...sarebbe da provare
anche con un ciuffo di panna fresca montata...che ne dite?



Iniziamo così questo nuovo anno 2012...

Grazie a tutti voi che mi seguite, anche chi lo fa in sordina; grazie alla mia famiglia, ai miei genitori, ai miei cari e ai miei amici veri.

Grazie a questo blog che mi sta dando anche qualche bella e piccola soddisfazione...

Ho deciso di iniziare questo anno nella maniera più positiva possibile e vi chiedo di continuare a rimanere su questi schermi...dopo la befana c'è in serbo una piccola sorpresa per voi!

Alla prossima, un abbraccio

Simona