

Questo sito NON utilizza alcun cookie di profilazione. Sono invece utilizzati cookie di terze parti e di sessione. Continuando la navigazione nel sito o cliccando sul tasto **Acconsento**, senza cambiare la configurazione del tuo browser, acconsenti a ricevere cookie da questo sito. [Acconsento](#) [Cookie Policy](#)

CHIUSANO & C

il Torinese

Quotidiano online di Informazione Società Cultura



CHIUSANO & C

ECONOMIA E SOCIALE CULTURA E SPETTACOLI **LIFESTYLE** CRONACA POLITICA SPORT

sabato 9 febbraio 2019



Home » LIFESTYLE » Crostata sorrentina, dolce raffinato

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

Crostata sorrentina, dolce raffinato

di *ilTorinese* pubblicato sabato 9 febbraio 2019

La crostata che vi presento e' assolutamente da non perdere! Buonissima, profumata, friabile e raffinata e' un dolce davvero speciale. Un guscio di frolla che racchiude una cremosa farcia avvolgente di crema, amaretti e amarene, un dessert indimenticabile.

Ingredienti

Per la frolla:

300gr. di farina 00

80gr. di zucchero semolato

130gr. di burro

1 uovo e 1 tuorlo

2gr. di lievito per dolci

Buccia grattugiata di mezzo limone

Per la farcia:

400ml. di latte intero

80gr. di

zucchero semolato

3 tuorli

30gr. di maizena

24 amaretti

Amarene **Fabri** q.b.

Liquore Alchermes q.b.

Zucchero a velo

Impastare nel mixer farina, burro tagliato a tocchetti, zucchero, uova, lievito e la buccia



ARCHIVI

Seleziona mese ▾

CATEGORIE

Seleziona una categoria ▾

ARTICOLI RECENTI

La chiesa di San Lorenzo baciata dal tramonto 9 Febbraio 2019

Crostata sorrentina, dolce raffinato 9 Febbraio 2019

Leggere, tradurre, amare Virginia Woolf 9 Febbraio 2019

Cibo e dintorni al Festival del giornalismo alimentare 9 Febbraio 2019

Una legge popolare per i beni comuni 9 Febbraio 2019



grattugiata del limone. Formare una palla, volgerla nella pellicola e riporla in frigo per almeno un'ora. Preparare la crema pasticcera, lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la maizena e versare a filo il latte bollente, cuocere a bagnomaria, sempre mescolando, per 7/8 minuti. Lasciar raffreddare. Dividere la pasta frolla a metà, stenderla con il mattarello e trasferirla in una teglia da crostata da 24cm. di diametro rivestita di carta forno, bucherellare il fondo con una forchetta. Spennellare il fondo con lo sciroppo di amarena, aggiungere le amarene e 2/3 amaretti sbriciolati. Coprire con la crema pasticcera e livellare bene. Posare sulla crema gli amaretti precedentemente bagnati con un pennello nell'Alchermes. Stendere la rimanente frolla sugli amaretti, chiudere bene i bordi. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 45 minuti. Lasciar raffreddare nella teglia, prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Paperita Patty



Leggi qui le altre news: **ULTIME NOTIZIE**

TORINO - ALBA - ASTI

www.chirurgiaplasticaeestetica360.it

DOTT. *Luca Spaziante* MEDICO CHIRURGO
SPECIALISTA IN CHIRURGIA PLASTICA RICOSTRUTTIVA ED ESTETICA

1955 UNC CONSUMATORI.IT
per la difesa dei consumatori

Unione Nazionale Consumatori
Comitato Regionale del Piemonte
Via Roma n. 366 Torino
Tel 0115611800
uncpiemonte@gmail.com



011-8181
La Cerimonia Funebre a Torino.

GIUBILEO
www.giubileo.com

+ Apri menù