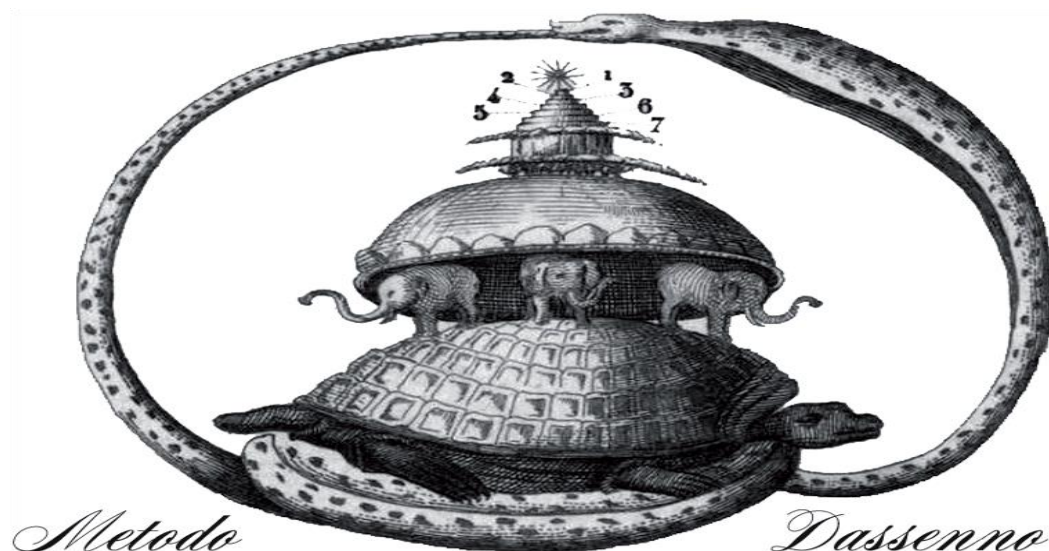




CROSTATA CON COMPOSTA DI UVA FRAGOLA

Mescolare assieme 180 grammi di farina bianca bio per dolci Molino Rosso con una generosa presa di sale marino dell'Atlantico fino, 70 grammi di zucchero di canna bio, 35/40 grammi di burro tedesco o danese, un terzo di bustina di lievito per dolci tipo Pane degli Angeli o Bertolini o mezza bustina di polvere lievitante bio per dolci Baule Volante e la buccia grattugiata di un intero limone bio.

Lavorare gli ingredienti con i polpastrelli fino a quando il burro si è ben sbriciolato assieme alla farina.

Aggiungete due uova bio e mescolate sempre con le mani e otterrete una pallina di pasta frolla (*se l'impasto è troppo molle aggiungete appena un po' di farina di mais Fioretto*).

Mettete la frolla coperta con la pellicola in frigorifero

PER LA FARCIA

Se avete la possibilità di reperire dell'uva fragola procedete così:

Lavare alcuni grappoli di uva fragola, staccare solo gli acini maturi e metterli a bollire in un pentolino, possibilmente, antiaderente.

Metterli a cuocere in pentola coperta fino a quando la composta diventa cremosa e il liquido si addensa.

Frullarla con un frullatore ad immersione e poi passarla tutta in un colino molto fitto (*tipo quello del tè*)

Avrete così ottenuto la composta di uva fragola.

Se non avete la possibilità di reperire l'uva fragola, utilizzate per la farcia circa un vasetto di marmellata di mirtilli frutto puro Achillea, alla quale aggiungete un pochino di succo e buccia di limone e dello sciroppo di Sambuco bianco bio fino ad ottenere una giusta dolcezza.

Imburrare e infarinare la teglia

Stendere la frolla tenendo un po' alti (*ma non troppo*) i bordi (*infarinate appena le mani per aiutarvi*).

Mettere la farcia che avete preparato

infernare a 160/170 gradi per 35/45 minuti.

