



CROSTATA INVERNALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g. di farina, 100 g. di burro, 75 g. di zucchero, un pizzico di lievito, mezzo limone, 4 fette di ananas, 2 mandaranci, 2 banane, 5 gherigli di noci, 400 g. di marmellata di castagne, un uovo, un bicchiere di brandy, sale.

Preparazione:

- Impastate la farina con lo zucchero, il burro morbido, l'uovo, il lievito, la scorza del limone grattugiata e una presa di sale. Formate un panetto, avvolgetelo in un telo e mettetelo in frigo per 30 minuti. Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle; sbucciate i mandaranci e tagliateli a fette in senso orizzontale.
- Prendete la pasta, stendetela in una sfoglia e ricoprite il fondo e le pareti di uno stampo rotondo di 24 cm. di diametro, imburrato. Spalmate la pasta con la marmellata di castagne (meno due-tre cucchiari) e cuocete in forno caldo a 180° C per 30-35 minuti, poi fate raffreddare.
- Decorate la superficie mettendo, a cerchio, l'ananas, i mandaranci e le banane. Terminate con i gherigli. Dopodiché diluite, sul fuoco, la marmellata rimasta con un cucchiaino di acqua e il brandy. Servite la crostata con la crema a parte.