

Crostata della nonna Neina



Preparazione: 45 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	400 g
burro a temperatura ambiente	250 g
zucchero	170 g
tuorli d'uovo	4
lievito per dolci	1 cucchiaino
scorza limone non trattato grattugiata	1
pere	2
amaretti	100 g
zucchero	1 cucchiaio
q.b. di vino bianco secco	

Procedimento

- In una terrina alta sbattete i tuorli con il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lo zucchero. Unite la scorza di limone, la farina poco alla volta e il lievito. Una volta ottenuto un impasto omogeneo avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per un'ora circa.
- In un pentolino in acciaio dal triplo fondo cuocete le pere sbucciate e tagliate a pezzetti con lo zucchero. Sfumate con il vino bianco. Una volta cotte le pere togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete gli amaretti sbriciolati. Il ripieno deve avere una consistenza morbida, come fosse una crema.
- Prendete la pasta frolla, stendetela con l'aiuto delle mani in una tortiera di ceramica foderata con carta forno. Unite il ripieno e decorate a piacere.
- Cuocete in forno statico per circa 30/45 minuti a 180° C. Il tempo di cottura varia a seconda del forno utilizzato.