



Cucina Più

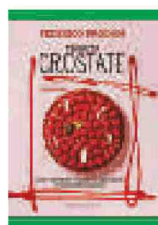
La regina delle torte

Farina, zucchero, burro e uova, combinati in proporzioni variabili a seconda delle preparazioni, sono gli ingredienti della pasta frolla classica e delle altre versioni che vi proponiamo per crostate a regola d'arte. Prima di "mettere le mani in pasta", è meglio fare alcune precisazioni. Scegliete farina di tipo "0", poco raffinata; le uova tenetele a temperatura ambiente per 2 ore, se sono troppo fredde non si amalgamano bene. Per lo zucchero: date la preferenza a quello al velo o a uno extrafine, per evitare che sulla pasta, durante la cottura, si formino punti più scuri. Infine preparate la frolla velocemente con le mani fredde, altrimenti si scalda troppo, diventa elastica e durante la cottura si ritira. Ora potete affrontare con sicuro successo le ricette che vi proponiamo: crostate studiate apposta per la bella stagione, ricche di frutta e coloratissime. Non abbiate timore di liberare la fantasia. Tenendo come punto fermo la ricetta della frolla... farcitemela come più vi piace, e avrete crostate sempre diverse! ❖



TUTTO IN UNA SCATOLA

È di Guardini e costa **32,90** euro il kit completo per crostate: 1 tappetino in silicone, 1 stampo con fondo removibile, 1 rullo stendipasta, 1 rotella tagliapasta, 1 pennello, 3 tagliapasta per decorare.



BELLE E BUONE

Versioni classiche ed inedite della regina delle torte spiegate passo per passo. Federico Prodon, *Progetto crostate*, Gribaudo editore, euro **14,90**.