

# Iginio Massari The Sweetman, la crostata innovativa stupirà il maestro?

massari-1-2-7d5997bb

## CROSTATA INNOVATIVA

### Ingredienti

Pasta sablè

150 g di burro

250 g di farina

2 g di sale

80 g di zucchero a velo

55 g di tuorli

La scorza edibile di 1 limone

Crema pasticcera

350 g di tuorli

300 g di latte intero

500 g di panna fresca

125 g di zucchero semolato

45 g di amido di mais

1 baccello di vaniglia

La scorza edibile di 3 limoni grattugiati

Guarnizione

300 g di frutti di bosco e fragole

Zucchero a velo

Granella di pistacchio

## Preparazione

### Pasta sablè

In una planetaria, sabbiare la farina con il burro lavorando per tre minuti a velocità media con lo scudo. Incorporare lo zucchero a velo, la scorza di limone grattugiata e i tuorli con il sale. Lavorare brevemente a velocità sostenuta. Predisporre sul piano di lavoro un foglio di carta da cottura, creare un panetto con l'impasto e richiudere. Mettere il pacchetto in abbattitore o, in alternativa, lasciare a riposo per un paio d'ore in frigorifero. Su un vassoio foderato di carta da cottura, preparare una tortiera bucherellata di forma quadrata, di 2 cm di altezza. Una volta pronta, stendere la pasta sablè con un matterello fino a uno spessore di 3 mm e trasferirla con delicatezza nello stampo. Bucherellare la base con una forchetta per evitare che la pasta si gonfi durante la cottura. Cuocere a 190°C per 14/15 minuti, finché assuma un bel color nocciola dorato e uniforme.

### Crema pasticcera

In un tegame portare a ebollizione la panna fresca e il latte con il baccello di vaniglia e le scorze del limone. In un altro tegame, possibilmente antiaderente, mettere i tuorli, l'amido di mais e lo zucchero e mescolare con un frustino per evitare la formazione di grumi. Unire gradualmente la miscela bollente di latte, panna e aromi, continuando a mescolare con il frustino durante tutta la cottura. Rimuovere dai fornelli il tegame, trasferire la crema in una ciotola grande e fredda e continuare a mescolare con energia, fino a quando la crema diventi tiepida.

## Composizione

Tolta la base dal forno, riempire un sac à poche con la crema pasticcera e farcire. Concludere decorando la superficie con le fragole e i frutti di bosco. Spolverare con granella di pistacchio e zucchero a velo. Trasferire su un'alzata e servire.

**[Iginio Massari The Sweetman](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**