Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostata alle fragole. VIDEO

borghese-8-bedec41d

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



Ospite: Luigi Biasetto

CROSTATA ALLE FRAGOLE

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti:
150g Farina per pasticceria
1 Albume d’uovo
100g Burro
q.b. Limone e arancia
60g Zucchero a velo
1 Pizzico di sale
250g Panna
30g Miele
100g Succo di mele
100g Zucchero
6g Fecola di patate
q.b. Polvere di pistacchio
q.b. Fragole

Preparazione:
Per la pasta frolla: su un piano di legno formare una fontana con 150 g di farina per pasticceria. Versare al centro 1 albume d’uovo, grattugiare la buccia di un po’ di limone e arancia e impastare con 100 g di burro reso a pomata, 60 g di zucchero a velo e 1 pizzico di sale. Preservare questo impastino in frigorifero in una busta chiusa e lasciar raffreddare per almeno 1 ora.
Stendere con l’aiuto di un mattarello un disco con tutta la pasta frolla, quanto più regolare possibile, ad uno spessore di 3 mm e foderare fino al bordo un anello in acciaio alto 2,5 cm, precedentemente imburrato con burro a pomata. Tagliare l’eventuale pasta in eccesso e lisciare i bordi per far sì che sia impeccabile. Con una forchetta bucherellare la pasta frolla creando una spirale dall’interno verso l’esterno.
Cuocere in forno preriscaldato a 175°C per circa 20 minuti, comunque finchè risulti dorato al punto giusto. Lasciar raffreddare per almeno 2 ore.
Nel frattempo montare 250 g di panna con 30 g di miele e con l’aiuto di un cartoncino o di una marisa spalmare la panna su tutta la superficie fino al livello del bordo.

Creare un anello con polvere di pistacchio sul perimetro della panna.
Tagliare delle fragole non troppo mature a 2 cm di spessore e disporle come sulla foto.
Preparare una gelèe portando a bollore 100 g di succo di mele, 100 g di zucchero e 6 g di fecola di patate. Con un cucchiaio o un pennello coprire le fragole con la gelée.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno