

CROSTATTA GRAN CIOCCOLATO

Ricetta di Enza di Aviano (Pd)

INGREDIENTI PASTAFROLLA

- 400 farina
- 80 farina di riso
- 250 burro freddo
- 150 zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- buccia rattu iata di 1 arancia

INGREDIENTI FARCIA

- 250 cioccolato fondente
- 120 cioccolato al latte
- 250 ricotta romana fresca
- 200 zucchero
- 30 farina
- 4 uova
- 1 arancia

INGREDIENTI DECORAZIONE

- panna montata
- scorzette d'arancia
- fra ole

PREPARAZIONE PASTA FROLLA

Setacciate i due tipi di farina e lo zucchero a velo, disponeteli a fontana. Al centro mettete il burro, l'uovo, il tuorlo e la buccia rattu iata dell'arancia. Impastate velocemente fino ad ottenere una pasta morbida e compatta. Preparate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e ponete in frigorifero per 40 minuti.

COTTURA IN BIANCO

Stendete la pasta frolla e foderate lo stampo imburrrato e infarinato. Rifilate la pasta sui bordi. Protegete la pasta con un foglio di carta da forno, quindi riempite lo stampo con fagioli secchi. Fate cuocere in forno a 180°C per 15 minuti. Sfornate, eliminate i fagioli e la carta, rimettete in forno per 8/10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

PREPARAZIONE FARCIA

Fondete a bagnomaria il cioccolato fondente e quello al latte, allontanatelo dal calore e lasciatelo raffreddare. In una ciotola montate le uova con 100 g di zucchero, quindi unite la farina setacciata. Aggiungete metà del succo e la buccia dell'arancia e, senza smettere di mescolare, il cioccolato. A parte sbattete la ricotta con il restante zucchero, quindi unite i due composti. Versate la farcia nel guscio di frolla e infornate a 180°C per 30/35 minuti.

DECORAZIONE

Decorate il bordo della crostata con piccoli ciuffi di panna montata. Completate con scorzette d'arancia e qualche spicchio di fragola.

*Nove persone su dieci amano il cioccolato.
La decima sta mentendo (la decima mente sempre).
John Q. Tullius (Caricaturista)*