

616. CROSTATE

Per crostate io intendo quelle torte che hanno per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema. Prendete la dose intera della ricetta del B n. 589, o la metà della ricetta A, e in ambedue servitevi, come si è detto, di un uovo intero e un torlo; ma prima di metterli nella pasta frullateli a parte e, per risparmio, lasciate indietro un po' d'uovo che servirà per dorare la superficie della crostata. Alla pasta frolla che deve servire a quest'uso sarà bene dare un qualche odore come quello di scorza di limone o d'acqua di fior d'arancio; il meglio sarebbe servirsi esclusivamente della ricetta C. Per formar la crostata spianate col matterello liscio una metà della pasta per avere una sfoglia rotonda della grossezza di uno scudo all'incirca e ponetela in una teglia unta col burro. Sopra la medesima distendete la conserva oppure la crema od anche l'una e l'altra, tenendole però separate. Se la conserva fosse troppo soda rammorbiditela al fuoco con qualche cucchiata d'acqua. Sopra la conserva distendete a eguale distanza l'una dall'altra tante strisce di pasta tirata col matterello rigato, larghe un dito scarso, e incrociatele in modo che formino un mandorlato; indi coprite l'estremità delle strisce con un cerchio all'ingiro fatto colla pasta rimanente, inumiditelo coll'acqua per attaccarlo bene. Dorate coll'uovo lasciato a parte la superficie della pasta frolla, e cuocete la crostata in forno o nel forno da campagna. Migliora dopo un giorno o due.