

CROSTATATA CON FRUTTA SECCA

Ingredienti per 4 persone:

250 g di pasta frolla già stesa,
50 g di prugne secche,
50 g di albicocche disidratate,
50 g di mandorle,
50 g di uvetta,
50 g di confettura di albicocche,
40 g di crema pronta alla vaniglia,
30 ml di brandy,
40 g di burro,
300 g di fagioli secchi per la cottura.

Scaldare il forno a 180°.

Foderare una teglia con il bordo a cerniera apribile con la pasta frolla.

Lasciare la pasta appoggiata al pezzo di carta da forno in cui è confezionata.

Fatela aderire bene al fondo e fatela risalire sulle pareti della teglia.

Punzecchiare il fondo con le punte di una forchetta.

Coprire il fondo della pasta frolla con un pezzo di carta da forno bagnato e strizzato molto bene.

Cospargetelo con i fagioli secchi.

Infornate e cuocete il guscio di pasta 25 minuti.

Eliminate l'eventuale nocciolo alle prugne.

Aprire le prugne e le albicocche a libro e tagliatele a metà.

Mettetele in una ciotola, insieme con l'uvetta, e bagnatele con il brandy.

Lasciatela insaporire fino al momento di utilizzarla.

Portate a bollore 2 bicchieri di acqua in un pentolino.

Tuffatevi le mandorle, scottatele 2 minuti.

Scolatele bene.

Strofinatele con un telo ruvido, per eliminare la pellicola.

Mettetele in un padellino e tostatele 2 minuti a fuoco medio, mescolandole con un cucchiaino di legno.

In questo modo si asciugano e sprigionano maggiormente il loro aroma.

Sfornate il guscio di pasta, aprite la cerniera del bordo e sfilatelo.

Trasferite la pasta su un piatto da portata.

Aiutatevi con una paletta per non scottarvi.

Coprite il fondo di pasta con la crema alla vaniglia.

Distribuitela in modo uniforme con il dorso di un cucchiaino.

Cospargetevi sopra la frutta ammollata, sgocciolata.

Sparpagliatevi sopra le mandorle.

Mescolate alla confettura 2 cucchiaini del brandy di ammollo in un pentolino, scaldate 3 minuti.

Spennellatela sopra la frutta.

Servite subito oppure lasciate intiepidire.