Crostata del bosco



"La nebbia a gl'irti colli Piovigginando sale, E sotto il maestrale Urla e biancheggia il mar; Ma per le vie del borgo Dal ribollir de' tini Va l'aspro odor de i vini L'anime a rallegrar. Gira su' ceppi accesi Lo spiedo scoppiettando: Sta il cacciator fischiando Su l'uscio a rimirar Tra le rossastre nubi Stormi d'uccelli neri, Com'esuli pensieri, Nel vespero migrar. [G.Carducci]

Mi piace festeggiare questa giornata di S. Martino ricordando i versi dell'omonima poesia di G. Carducci, una delle prime (forse) poesie che si studiano a scuola (ai miei tempi, almeno...sigh!) e che stranamente restano impresse nella memoria.

Ma a S. Martino, l'11 Novembre, è anche tradizione festeggiare con castagne e vino novello!

Ora…passi il vino che proprio non è per me, ma alle castagne un pensierino ce lo farei volentieri.

Bollite o arrosto, gustate in compagnia fanno subito festa, anche in una giornata fredda e uggiosa come è facile capiti in autunno.

E se si ha la fortuna di avere un bel caminetto, l'atmosfera è perfetta!

E io al solito mi lascio prendere dalla nostalgia dei ricordi…chissà se la bambina che è in me riuscirà mai a crescere!

Quest'anno, oltre che con le caldarroste, ho reso le castagne protagoniste della giornata anche con questa ricca crostata, in un connubio di nocciole, ricotta, gocce di cioccolato e nutella.

E con qualcuno particolarmente goloso in giro per casa mi è toccato faticare un po' perchè il ripieno arrivasse sano (quasi!!!) nel guscio di frolla anzichè finire prima.



CROSTATA del BOSCO con farina di castagne, ricotta e nocciole

Print
Prep time
2 hours
Cook time
35 mins
Total time
2 hours 35 mins

per uno stampo da 28 cm

Author: Federica

Recipe type: Crostate

Serves: 10-12 Ingredienti

- per la pasta

• 100 gr di farina di castagne

■ 180 gr di farina 00

- 70 gr di farina di nocciole
- 2 tuorli
- 75 gr di zucchero
- 120 gr di burro
- sale
- 2-3 cucchiai di rum
- - per il ripieno
- 400 gr di ricotta
- 1 uovo
- 2-3 cucchiai di zucchero
- 50 gr di nocciole tostate e tritate grossolanamente
- cioccolato fondente tritato grosso
- Nutella q.b.
- zucchero a velo e/o cacao per spolverare

Procedimento

- Sgocciolare bene la ricotta in modo che sia ben asciutta (io l'ho lasciata qualche ora tagliata a fette su carta assorbente da cucina, cambiando i fogli di tanto in tanto).
- Preparare la pasta come una normale frolla, lavorando le farine setacciate con i tuorli, lo zucchero, il burro freddo a dadini, la farina di nocciole, il liquore e un pizzico di sale.
- 3. Impastare il tutto velocemente, formare una palla e lasciarla riposare un'oretta in frigo, avvolta nella pellicola.
- 4. Nel frattempo, preparare il ripieno.
- 5. Lavorare a crema la ricotta con lo zucchero e l'uovo leggermente sbattuto, unire il cioccolato e le nocciole tritate e amalgamare bene il tutto.
- 6. Stendere la pasta (tenendone da parte un po' per la decorazione) in uno stampo da crostata ben imburrato e infarinato, formando un bordo abbastanza alto.
- 7. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e spalmarvi sopra uno strato abbastanza sottile (sì...insomma...quel che si può!!!) di Nutella.

- 8. Coprire con il ripieno di ricotta.
- 9. Completare con la pasta tenuta da parte. Stavolta non avevo voglia (e pazienza) di fare la solita grata, così ho sbriciolato non troppo grossa la pasta sul ripieno fin quasi a coprirlo completamente.
- 10. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per circa 35 minuti, fino a che la superficie risulta dorata.
- 11. Lasciar raffreddare su una grata per dolci e servire spolverata a piacare con zucchero a velo, cacao o anche un mix dei due.



Questa crostata la dedico alla golosa raccolta di fiorix ed a "Il contest più morbido del web" di Un tocco di zenzero



L'evento è sponsorizzato dalle Fattorie Fiandino



E non potevano certo mancare le "Briciole di bontà" di Albertone

