

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 cacciatore 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 cucchiaini di rum
- – per il ripieno
- 400 gr di ricotta
- 1 uovo
- 2-3 cucchiaini 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

1. 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).
2. 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 piacere 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

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE
Contest Burro

E non potevano certo mancare le “Briciole di bontà” di Albertone

