



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostata di fiori di zucca



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pellicola trasparente, cucchiaio di legno, ciotola, tortiera di 22 cm di diametro, matterello, setaccio**

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 125 g burro
- 2 uova
- sale
- 32 fiori di zucca
- 80 gerigli di noce spellati
- 100 g di burro
- 80 g di scorza di cedro candita
- 1 limone non trattato
- 80 g di farina 00
- 2 cucchiai di grappa
- 1 uovo
- 120 g di zucchero
- 30 g di zucchero a velo

Preparazione Crostata di fiori di zucca

Passo 1.

Per preparare la pasta frolla, amalgamate velocemente tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Passo 2.

Fate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fatela riposare per almeno un'ora.

Passo 3.

Pulite i fiori di zucca privandoli del pistillo e tagliandoli a pezzetti, fateli appassire in una padella con 50 g di burro e girando con un cucchiaio di legno.

Passo 4.

Grattugiate la scorza del limone, tritate la scorza di cedro e i gherigli di noce, metteteli in una ciotola e aggiungete i fiori di zucca, l'uovo, la grappa e il burro rimasto a pezzetti.

Passo 5.

Amalgamate il tutto.

Passo 6.

Imburrate una tortiera, stendete la pasta frolla con un matterello e foderate la tortiera.

Passo 7.

Bucherellate la pasta con una forchetta e ponetevi sopra il composto precedentemente preparato.

Passo 8.

Ripiegate il bordo verso l'interno per formare un bordo.

Passo 9.

Infornate a 180°C per 40 minuti.

Passo 10.

Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo (fate cadere lo zucchero a velo da un setaccio).

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)