

Crostata di Rosa

La rosa non è l'ingrediente di questa crostata, come potrebbe sembrare. Rosa era una cugina di mamma, questa è la sua ricetta. Quella che tutta la mia famiglia usa per preparare la crostata. Non ha tanto burro, quindi risulta abbastanza leggera.



Ingredienti:

- 300 gr farina 00
- 150 gr di zucchero
- 100 gr burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- la scorza di un limone grattugiato
- marmellata, 1 vasetto

In una ciotola capiente mescolare la farina con il lievito e lo zucchero. Unire le uova (2 rossi e 1 albume) ed il burro ammorbidito. Grattugiare sopra la scorza di 1 limone.



Impastare bene con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e priva di grumi (circa 5 minuti).



Infarinare un tagliere, riprendere la pasta e con il mattarello infarinato stenderla in una sfoglia di 1/2 cm di spessore.



Disporre la sfoglia sul fondo di una tortiera leggermente imburrata. Premere bene per farla aderire ai bordi, e con un coltello rimuovere delicatamente tutto l'eccesso di pasta, che servirà poi per ricavare le strisce di decorazione.



Guarnire con cucchiariate di marmellata, poi livellarla uniformemente con un cucchiaio. Stendere la pasta residua, a cui va aggiunta un po' di farina per renderla più compatta (un paio di cucchiai), formare delle strisce sottili, tagliandole con la rotella (noi la chiamiamo "spronella") per conferirgli il bordo arricciato, incrociandole sulla superficie della marmellata. Farle aderire bene ai bordi della crostata premendo con il dito.



Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.