

Crostata golosa

Tempo di preparazione: 65 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua freddissima: 70 gr
- Bacca di vaniglia:
- Farina di tipo 1: 250 gr
- Lievito in polvere: 5 gr
- Mezzo limone:
- Olio di semi: 60 gr
- Sale: q.b.
- Vaniglia: q.b.
- Zucchero di canna: 250 gr



Preparazione

1. Per la confettura, versa in una pentola dal fondo spesso i **pomodori a cubetti Pomì**, lo zucchero e la mezza bacca di vaniglia da cui avrai tolto i semi (da usare per la frolla). Mescola bene e porta a sobbollire a fuoco medio-alto, lasciando cuocere una decina di minuti. Aggiungi quindi il succo di limone e lascia addensare, ci vorrà circa mezz'ora. Prova la consistenza su un piattino, e trasferisci in un vasetto.
2. Per la frolla, emulsiona acqua e olio e fai sciogliere lo zucchero. Aggiungi quindi la farina setacciata con il lievito, il sale e i semi di vaniglia. Impasta per pochi minuti, fino a ottenere un panetto. Coprilo e lascia riposare in frigo.
3. Per realizzare la crostata, stendi la pasta su un piano infarinato ad uno spessore di circa 5 mm. Assicurati di lavorare l'impasto sempre da freddo, se serve rimettilo in frigo (anche da steso).
4. Fodera uno stampo da crostata da 22 cm, bucherella leggermente il fondo con una forchetta e riempi il guscio di frolla con la confettura di pomodoro e vaniglia. Copri con la pasta rimanente, formando una decorazione, e cuoci in forno caldo a 180° per 45 minuti circa.
5. Lascia raffreddare, poi taglia a fette e servi con ciuffetti di panna montata.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
500 gr

