

Crostata di arance caramellate



Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 40

Dosi per 6 persone

Imburra uno stampo per crostate quadrato di 20-22 cm di lato. Stendi la pasta frolla dello spessore di 1/2 cm e foderi lo stampo. Punzecchia la pasta con una forchetta, disponi sopra un foglio di alluminio, copri lo con dei legumi secchi e cuoci in forno a 180° C per 20-25 minuti. Fai bollire il latte con la scorza di limone, monta il tuorlo con 35 gr di zucchero, aggiungi la farina ed un cucchiaino di latte, poi aggiungi le mandorle.

Versa il resto del latte eliminando la scorza e mescola con la frusta. Metti la crema sul fuoco basso e cuoci, mescolando, fin quando sarà densa. Lasciala raffreddare, quindi stendila sulla crostata. Taglia 3 scorze d'arancia, falle a fili sottili e mettile a bollire per 5 in acqua, poi scolale. Pela le arance a vivo e tagliale a spicchi; versa il rimanente zucchero in una padellina, aggiungi gli spicchi e cuoci a fiamma alta per 5. Sistema ora gli spicchi sulla crema; cuoci le scorzette nella padella a fuoco medio finché saranno caramellate; versa tutto sulle arance e lascia raffreddare prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- **Per la crostata:**
- 300 g di pasta frolla
- 10 g di burro
- 1.25 dl di latte
- scorza di limone
- 1 tuorlo
- 100 g di zucchero
- 20 g di farina
- 20 g di mandorle in polvere
- 3 arance