



Crostata all'ananas

[Del 24/01/2004 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

Ingredienti: 6 persone: 200 gr di pasta frolla tradizionale, 1 uovo grosso, 20 gr di zucchero semolato, 1 cucchiaio raso di farina, 2 piccole scatole di ananas al naturale, zucchero granella.

Scolate le fette di ananas e conservate il loro liquido. Fatele asciugare fra strati di carta assorbente. Mettete il tuorlo (tenete l'albume da parte) in un pentolino e unite lo zucchero e la farina. Unite 1, 3 dl del liquido dell'ananas e mescolate bene. Fate addensare su fuoco molto basso fino a quando otterrete una crema, senza mai smettere di mescolare con la frusta. Spegnete e coprite il pentolino. Stendete la pasta frolla in uno stampo da crostata di circa 25 cm di diametro e bucherellate il fondo con una forchetta. Accendete il forno a 180 gradi. Montate l'albume a neve ben ferma e unitelo alla crema (non importa se è ancora tiepida), sollevando delicatamente il composto con un cucchiaio per non smontarlo ma senza sbattere. Versate nella pasta frolla. Guarnite con le rondelle di ananas e cospargete eventualmente con un cucchiaio di granella. Cuocete per 40 minuti circa o fino a quando sarà dorato. Servite freddo, eventualmente cosparsa con zucchero a velo fatto scendere da un colino. Nota: per un sapore diverso, sostituite la farina nella crema con 2 cucchiai di mandorle in polvere, e usate mandorle tritate (o a fettine) al posto della granella.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]