

CROSTATA DI PESCHE



Ingredienti per 4 persone

- 200 g di farina
- 100 g di mandorle pelate
- 150 g di burro
- 2 tuorli
- 125 g di zucchero
- 250 g di pesche secche
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
- 2 cucchiainate di marmellata di pesche
- sale.

PREPARAZIONE

Ammorbidite le pesche tenendole a bagno per 8 ore in acqua in cui avrete aggiunto 1 bicchierino di Sassolino.

Dopodichè setacciate la farina e aggiungete 50 g di mandorle tritate, 100 g di burro a pezzetti, 100 g di zucchero, i tuorli, 1 bicchierino di Sassolino e una presa di sale.

Impastate rapidamente, poi formate una palla e lasciatela riposare al fresco per mezz'ora. Riprendete la pasta, stendetela e ricavatene un disco con il quale foderete uno stampo (di 26 cm di diametro) leggermente imburrito.

Spalmate la pasta con la marmellata di pesche e sopra distribuitevi le mandorle rimaste, tritate.

Su queste allineate le pesche divise a metà e ben scolate.

Spolverizzate con lo zucchero rimasto e distribuite qua e là il rimanente burro a fiocchetti.

Cuocete in forno caldo a 180° per mezz'ora.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804