

## Crostata di prugne mirabella



**Tempo preparazione:**  
45 minuti

**Tempo di cottura:**  
70 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

burro per tortiera

Per la pasta frolla

200g di farina

100 g di burro tagliato a pezzetti

1 cucchiaio di zucchero

1 uovo

1 pizzico di vaniglia

un pizzico di sale

1 cucchiaino di acqua

Per la crema pasticcera

250ml di latte

½ baccello di vaniglia, tagliato a metà' nel senso della lunghezza

3 tuorli d'uovo

60g di zucchero

1 cucchiaio di farina

1 cucchiaino di amido di mais

Per la copertura

300g di prugne Mirabella, tagliate a metà e private del nocciolo

Per la glassa

50g di marmellata di albicocche

1 cucchiaino di acqua

### Istruzioni per la preparazione

1. Imburrate una tortiera con il fondo staccabile, larga 20cm e alta 2,5 cm.

2. Per la pasta frolla: preparate la pasta seguendo le istruzioni della ricetta di base. Stendete l'impasto formando un disco dello spessore di 3-4 mm. Foderate la tortiera con il disco di pasta e mettetela in frigorifero per 20 minuti.

3. Fate scaldare il forno a 160°C.

4. Fate cuocere il fondo di pasta frolla in forno per 20 minuti. Togliete il foglio di carta oleata e i fagioli secchi (o il riso) e rimettete in forno per altri 8 minuti circa.

5. Per la crema pasticcera: versate il latte e la vaniglia in una casseruola e portateli ad ebollizione. Montate lo sbattitore a doppia frusta sull'apparecchio. Versate i tuorli e lo zucchero nel recipiente e batteteli fino a ottenere una crema di colore chiaro. Setacciate la farina e l'amido di mais, incorporatela alle uova continuando a mescolare per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Dopo aver tolto la vaniglia, versate metà del latte bollente sul composto. Mescolate con lo sbattitore e versate il tutto nella casseruola con il

resto del latte. Lasciate bollire per 1 minuto mescolando costantemente, poi versate la crema in una pirofila dai bordi alti. Ricopritela con pellicola trasparente per evitare che la superficie si rapprenda. Lasciate raffreddare. Prima di utilizzarla, mescolate la crema con una frusta.

6. Per la copertura: distribuite la crema pasticcera sul fondo di pasta frolla. Ricoprite con le prugne tagliate a metà, che disporrete in cerchi concentrici e con il lato bombato rivolto verso l'alto. Infornate e lasciate cuocere per 40 minuti, fino a quando la pasta frolla diventerà croccante e dorata. Mettete a raffreddare la crostata su una griglia prima di estrarla dalla tortiera.

7. Per la glassa: fate scaldare la marmellata di albicocche e l'acqua in una casseruola. Portate a ebollizione, filtrate con un colino conico e spennellate sulle prugne.

Nota 1: lascia 20 minuti in frigorifero.