



# Crostata di uva e crema pasticceria

## Informazioni

- **Agrichef:** Daniela Barbera, Cozzo del Parroco
- **Località:** Sicilia
- **Dosi:** 4 persone
- **Difficoltà:** media
- **Cottura:** 20 minuti

---

## Ingredienti

200 g di [Farina integrale di grano tenero Maiorca](#), 100 g di Zucchero di canna integrale, 100 g di Burro, 2 tuorli d’Uovo, 1 Limone, 1 pizzico di Sale, 500 g di Crema pasticceria all’arancia, 700 g di Uva Italia, 30 g di Zucchero a velo.

---

# Procedimento

1. Per preparare un'ottima frolla, mescolare la farina, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata e disporli a fontana.
2. Al centro mettete il burro a pezzetti e lavorate rapidamente con le dita, dopo aggiungete i tuorli, fino ad ottenere un impasto omogeneo (è pronto quando non si appiccica alle mani). Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno un'ora.
3. Con il mattarello tirate una sfoglia di 4 – 5 millimetri e adagiatela in una tortiera imburrata e infarinata. Bucherellate la base con la forchetta in modo che in fase di cottura il centro della crostata non si gonfierà.
4. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 20 minuti.
5. Fate raffreddare e riempite con crema pasticcera aromatizzata all'arancia.
6. Decorate con chicchi d'uva e spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.