

# CROSTATINE AL PISTACCHIO CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE

Pochi giorni fa vi ho parlato delle fragole e delle possibili ricette salate che si possono provare, qualcuna avrà anche visto i miei gnocchi!! Oggi invece vado sul classico, un bel dolce! Queste crostatine hanno una frolla piuttosto morbida, l'impasto infatti non si stende con il mattarello perché troppo umido, e anche se vi darà qualche "problema" metterla negli stampini, il risultato è ottimo! Naturalmente ho usato una confettura di fragola per la farcitura e come special guest una meravigliosa namelaka. Non avevo mai provato questa "mousse", ma da quando l'ho vista sul blog di Pinella confesso che mi ha davvero incuriosito. Finalmente è arrivata la giusta occasione, e così ho deciso di provare quella al limone con la sua ricetta, che con le fragole si sposa decisamente bene!!! Questa mousse ha una consistenza cremosa, vellutata, diversa dalle solite creme, è decisamente da provare!!

Per realizzare questa ricetta è necessario partire con un giorno di anticipo realizzando la namelaka e la confettura.



**CROSTATINE AL PISTACCHIO  
CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE**

per 12 crostatine  
per la pasta  
120 g di burro  
110 g di farina  
100 g di zucchero  
70 g di pistacchi sgusciati\*  
55 g di maizena  
7 g di lievito per dolci  
2 uova  
per la namelaka

200 g di panna fresca  
170 g di cioccolato bianco  
100 g di latte intero  
60 g di succo di limone  
3 g di colla di pesce  
scorza di 1/2 limone  
per la confettura:  
500 g di fragole  
170 g di zucchero  
2 cucchiaini di succo di limone

\*i pistacchi servono non salati e vanno frullati finemente ma non proprio a farina.



Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele a piccoli cubetti, mettetele a macerare un'ora con lo zucchero e il succo di limone. Mettete il tutto in una casseruola e portate a bollore, dopo circa mezz'ora spegnete il fornello e fate raffreddare. Scolate il sugo e rimettetelo nella casseruola, cuocete finché si formerà uno sciroppo denso, il tempo varia in base alla qualità delle fragole, se sono molto acquose ad esempio impiegheranno più tempo. Aggiungetevi le fragole tenute da parte e frullate con un mixer ad immersione. Fate raffreddare.

Per la namelaka, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per circa 15 minuti. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria. Fate sciogliere la colla di pesce pochi secondi al microonde. Scaldate il latte ed unitevi la colla di pesce. Versate il latte in tre volte al cioccolato bianco fino ad amalgamarli perfettamente. Unite la panna fredda, la scorza di limone e il succo di limone ben filtrato. Il latte a contatto con il succo di limone coagulerà, quindi si addenserà un pochino. Coprite con della pellicola per alimenti e mettete a riposare in frigorifero per circa 12/24 ore.

Per le crostatine, lavorate il burro con lo zucchero e quando si sarà formata una crema

omogenea unire le uova. Lavorate il composto finché tutto sarà ben amalgamato. Unite ora le farine e il lievito. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, fatelo riposare in frigorifero un'ora circa. Dividete l'impasto in 12 parti, schiacciatene ognuna sul palmo della mano leggermente infarinato. Disponete la pasta nello stampino da crostatina imburrato e con le dita schiacciatelo fino a coprire tutta la superficie e i bordi. Fate attenzione a dare uno spessore omogeneo.

Riempite le crostatine con un cucchiaino di confettura e cuocete 20-25 minuti a 180°C modalità statica, fino a doratura.

Sfornate le crostatine e lasciate completamente raffreddare. Completate con un cucchiaino abbondante di namelaka e decorate con una fragola e della farina di pistacchi a piacere.



*[ambelicodivenere.blogspot.it](http://ambelicodivenere.blogspot.it)*



*ambelicodivenere.blogspot.it*



*[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)*



*ombelicodivenere.blogspot.it*

