



## Crostata ai pistacchi

### Ingredienti per 8 persone

#### Per la pasta

150 g Farina 00  
70 g Burro  
30 g Zucchero  
n° 2 Tuorli  
n° 1 Limone (non trattato)  
n°1/2 Bustina

#### Per il ripieno

580 g Latte  
100 g Zucchero  
100 g Pistacchi  
40 g Farina 00  
20 g Cedro candito  
n° 5 Tuorli  
n° 1 Cucchiaio di Kirsch (acquavite di ciliegie) o equivalente  
n°1/2 Limone (non trattato)  
n°1/2 Bustina di vanillina

#### Per la decorazione

70 g Cioccolato fondente  
40 g Pistacchi  
100 ml Panna fredda da montare  
n° 1 Cucchiaio zucchero a velo

### Preparazione

1. Ammorbidire il burro; setacciare la farina con la vanillina, disporla a fontana, mettervi nel centro il burro a pezzetti, lo zucchero, i tuorli e la scorza lavata e grattugiata del limone e impastare; avvolgere la pasta in carta da forno e lasciarla in frigorifero 1 ora.
2. **Preparare il ripieno:** bollire in un pentolino il latte con la scorza di limone; scottare in acqua bollente i pistacchi, scolarli in acqua fredda, pelarli e tritarli.
3. Sbattere i tuorli con lo zucchero; unire la farina, la vanillina e i pistacchi tritati; versare il latte bollente attraverso un colino.
4. Travasare il composto in una casseruola sul fuoco, postare ad ebollizione mescolando; cuocere ottenendo una crema.
5. Fra raffreddare, aggiungere il Kirsch e il cedro candito tritato e mescolare.
6. Con il mattarello stendere la pasta in una sfoglia spessa 1 cm; foderare una tortiera con la carta forno bagnata e strizzata.
7. Bucherellare il fondo della pasta, distribuirvi il ripieno di pistacchi, infornare la tortiera a 180 °C e cuocere per 30 minuti; togliere la crostata dal forno, sformarla e farla raffreddare.
8. **Preparare la decorazione:** scottare i pistacchi in acqua bollente e pelarli; tritare il cioccolato, fonderlo a bagnomaria, versarlo in un cornetto di carta forno e con questo disegnare lungo il bordo 2 cerchi e sulla parte superiore delle righe orizzontali e verticali.
9. Montare la panna con lo zucchero a velo, metterla in una tasca da pasticciere, spremere un ciuffetto ad ogni "incrocio" e adagiarvi sopra 1 pistacchio.
10. Tenere il dolce in frigorifero prima di servirlo.

