



## *Crostata mandorlata*

### Ingredienti per 8 persone

250 g	Farina	50 g	Mandorle a lamelle
150 g	Marmellata arance amare con scorza	n° 1	Arancia non trattata
150 g	Confettura di pere	n° 1	Limone non trattato
130 g	Mandorle pelate	n° 1	Uovo
120 g	Burro	n° 1	Tuorlo
60 g	Zucchero	q.b.	Zucchero a velo
50 g	Cioccolato fondente al 70%	q.b.	Sale

### Preparazione

1. Frullare nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di mezza arancia e di mezzo limone e il burro tagliato a dadini fino a ottenere un composto a briciole.
2. Unire l'uovo il tuorlo e frullare ancora fino a formare una palla di pasta; avvolgerla in un foglio di pellicola per alimenti e farla riposare in frigo per 30 minuti.
3. Nel frattempo tostare le mandorle sotto il grill, lasciarle raffreddare e tritarle.
4. Mescolare le mandorle con la marmellata di arance, con la confettura di pere e il cioccolato spezzettato grossolanamente.
5. Stendere 2 terzi della frolla allo spessore di 3-4 mm e rivestire con carta forno una teglia a cerniera da crostata di 24 cm.
6. Bucherellare il fondo ed eliminare la pasta eccedente.
7. Versare il composto di mandole, marmellata, confettura e cioccolato e ricoprire con il terzo della frolla rimasta. Cospargere con le mandorle a lamelle e infornare in forno preriscaldato a 190 °C per 40 minuti ca.
8. Far raffreddare, spolverare con lo zucchero a velo e servire.

