

Crostata con frolla al pistacchio e marmellata di arance

INGREDIENTI:

300 gr di farina 00,
50 gr di pistacchi macinati finemente,
1 uovo intero + un tuorlo,
150 gr di burro,
100 gr di zucchero,
200 gr di marmellata di arance.

In una ciotola versare la farina 00 insieme a quella di pistacchio mettere il burro tagliato a pezzettini e iniziare a lavorarli insieme per creare un impasto granuloso. Un volta incorporati burro e farine insieme aggiungere uova e zucchero e impastare abbastanza velocemente.

Lasciar riposare l'impasto in frigo per una mezz'ora avvolto dalla pellicola.

Una volta riposato stendere l'impasto in una teglia da crostata di circa 26 cm ricoprire con la marmellata e fare le strisce per formare la tipica griglia sopra le crostate.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti, comunque fino a doratura.

Lasciar raffreddare e servire o così o cosparsa con un po' di zucchero a velo.