



## Crostata zucca e noci

**Portata:** Dolce

**Porzioni:** 1 crostata da 24 cm

**Cucina:** Italiana

**Preparazione:** 20 minuti

**Tempo di riposo:** 1 ora

**Cottura:** 30-35 minuti

**Autore:** Miria Onesta

### Ingredienti:

#### Per la frolla

- 300 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo

#### Per farcire

- 400 g di confettura di zucca speziata
- 60 g di noci

#### Per decorare

- 1 tuorlo
- zucchero di canna

## Preparazione

Iniziate dalla frolla. Versate su un piano da lavoro la farina e lo zucchero, unite il burro e amalgamate con la punta delle dita per formare delle briciole, aggiungete l'uovo e il tuorlo e impastate velocemente. Avvolgete la pasta nella pellicola e fate riposare in frigo per un'ora.

Preriscaldate il forno a 180 gradi. Imburrate uno stampo da 24 cm di diametro.

Riprendete la frolla dal frigo, stendetene 2/3 e rivestite lo stampo, tenete da parte il resto della pasta.

Versate la confettura nel guscio di frolla e spalmatela in modo uniforme, cospargete con le noci. Con la pasta tenuta da parte formate su metà crostata la classica griglia. Stendete la pasta rimasta e tagliate tante foglioline e decorate l'altra metà e il bordo. Spennellate le foglioline con il tuorlo d'uovo e cospargete con lo zucchero di canna.

Spennellate le foglioline con il tuorlo d'uovo e cospargete con lo zucchero di canna.

Infornate per circa 35-40 minuti.

Sfornate fate raffreddare ed eliminate dallo stampo, fate freddare completamente su una griglia prima di servire.