TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

# *Crostatina di mandorle, fichi e noci*

Ricetta a cura di
TRATTORIA CANULEIA - LUCCA



PREPARAZIONE: 20-30 MIN
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 6 PERSONE

## INGREDIENTI

Burro 250gr (per pasta frolla)
Farina 500gr (per pasta frolla)
Uova 3 (per pasta frolla)
Zucchero 200 gr (per pasta frolla)
Zucchero 600 gr (per crema)
Burro 600 gr (per crema)
Uova 1 (per crema)
Farina 30 gr (per crema)
Pasta di mandorle Bianche 50 gr (per crema)
Latte 350 ml (per crema)
Marmellata di Fichi (per guarnizione)
Noci Sgusciate (per guarnizione)

## PREPARAZIONE

Preparare la pasta frolla scoigliendo il burro e incoruito le uova e lo zucchero ,e infine la farina , lasciare riposare la pasta in frigo per un ora.

Preparare la crema a freddo sciogliendo il burro e poi incorporando tutti gli altri ingredienti e disporla sul fuoco a fuoco basso girando spesso e una volta preso il bollore lasciare bollire 3 minuti, poi toglierla dal fuoco e raffreddare.
Stendere la pasta frolla a uno spessore di 12 centimetro e disporla a dischi di 6 cm di diametro nelle apposite forme da crostatina a piaciento. Cuocere per 5 minuti a 200 ° e poi togliere dal forno e disporre al centro della crostatina la crema a copertura e cuocere di nuovo per 5 minuti.
Togliere dal fuoco lasciare raffreddare guarnire con marmellata di fichi e noci.



## TRATTORIA CANULEIA

La Trattoria Canuleia apre le sue porte nel Marzo 2013 con la nuova gestione gestita da Matteo ed Eleonora Crudeli.
Il locale è situato nel centro storico di Lucca a pochi passi da Piazza Anfiteatro e dispone di un bellissimo giardino estivo.
Proponiamo sia alcuni piatti della tradizione Lucchese, che piatti di cucina contemporanea, sempre alla continua ricerca di prodotti di alta qualità e un occhio di riguardo al servizio in sala verso i nostri clienti.

**Via Canuleia 14 , Lucca (LU)**
**Tel. +39 0583 467470**
**canuleiatrattoria@gmail.com**




## VINO CONSIGLIATO

*Particolare Dolce*
SPUMANTE