



## Crostatine con frutta secca

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficolta':** Media

**Ingredienti per 4 persone:**

- 30 farina di riso finissima\*
- 180 farina di castagne\* (o solo 210 g di farina di castagne\* per un gusto più intenso)
- 100 zucchero
- 90 burro a temperatura ambiente
- 70 formaggio fresco spalmabile\*
- 100 marmellata di arance\*
- 1 liquore all'arancia\* (o di succo di arancia, se per bambini)
- 150 ricotta
- 200 gherigli di noce
- 150 nocciole
- 150 zucchero
- sale (facoltativo)

### **Preparazione:**

Preparate la pasta frolla: mettete tutti gli ingredienti in un robot da cucina a lame e azionate, fino ad avere un composto omogeneo (in alternativa, potete amalgamare manualmente). Fate riposare in frigorifero per almeno 10 minuti.

Stendete la pasta a uno spessore di circa 3 mm. Ricavate dei dischi con un coppapasta o con un tagliabiscotti, e rivestite gli stampini (è probabile che la pasta si rompa, ma non preoccupatevi, perché eventuali "toppe" non saranno più visibili dopo la cottura).

Frullate la marmellata di arance con il liquore, e distribuite un paio di cucchiaini di composto sul fondo di ogni crostatina. Fate cuocere in forno statico a 180 °C per 15 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare bene. Togliete le crostatine dagli stampini e mettete 2 cucchiaini di ricotta su ognuna di esse. Fate assestare in frigorifero.

Versate lo zucchero in una padella, aggiungete 2 cucchiai di acqua e lasciate sciogliere a fiamma bassa. Quando si formeranno le bolle, aggiungete i gherigli di noce divisi in quarti e le nocciole tagliate a metà e fate caramellare, mescolando poco con una spatola di silicone o, meglio ancora, facendo saltare la frutta secca. Se la frutta dovesse granirsi, continuate a tenere sul fuoco a fiamma bassa, così lo zucchero si scioglierà di nuovo e

prenderà un bel colore dorato.

Trasferite su un foglio di silicone, avendo cura di separare bene i singoli pezzetti di frutta secca. Salate leggermente, se gradite i contrasti, e lasciate raffreddare. Guarnite le crostatine con le noci e le nocciole, e servite.

Ricetta di Rossanina Del Santo

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**