

## Realizzazione della “Crostata PINOCCHIO”

Ciao amici!

Ultimamente ho avuto modo, a vario titolo, di avere a che fare con Pinocchio, sì, proprio lui, il discolo burattino di legno, ed è così, che una domenica, ho pensato di realizzare una crostata che lo riproducesse nella maniera più simile possibile, e dopo avere scaricato la foto dell'evento che mi è servita da modello, eccomi a raccontarvi brevemente come ho realizzato la crostata “PINOCCHIO”. E' composta da una base di pasta frolla ricoperta con marmellata di fragole (ho scelto di proposito una marmellata scura per dare risalto alla decorazione).

Ingredienti per la pasta frolla per uno stampo di 20 cm. di diametro:

**250 gr. di farina 00**

**100 gr. di burro freddo tagliato a dadini**

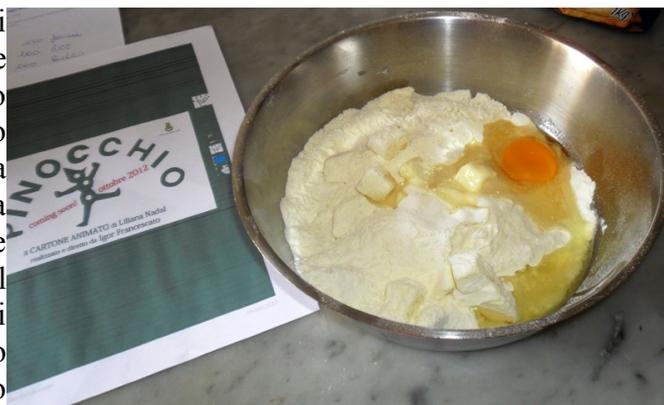
**100 gr. di zucchero**

**1 uovo intero**

**1 pizzico di sale**

**marmellata di fragole (q.b.)**

Ho messo tutti gli ingredienti in una ciotola e li ho amalgamati velocemente con la punta delle dita per non scaldare troppo l'impasto (lo stesso deve rimanere un po' granuloso), ho formato una palla con la pasta, che ho avvolto con della pellicola trasparente e messa in frigorifero a riposare per circa mezz'ora. Trascorso tale tempo, l'ho ripresa, ho infarinato leggermente il piano di lavoro, e aiutandomi con le mani infarinate ho preso dei pezzi di frolla che ho appiattito un pò e trasferito nello stampo precedentemente imburrato ed infarinato.



**Nota:** la pasta frolla tende ad essere molto appiccicosa e non sempre si riesce a stendere con il matterello!

A questo punto, sempre su un piano infarinato ho steso la rimanente pasta di uno spessore di 4/5 mm circa, e con un taglia biscotti tondo di 4 cm di diametro ho realizzato 3 cerchi.

Poi ho intagliato la pasta al centro

con un coltello per ottenere la testa ed il corpo di Pinocchio. Una volta realizzata la base con un bordino intorno, ci ho messo sopra uno strato sottile di marmellata. Ho formato il triangolo che è servito da cappello e l'ho posato sulla testa, poi con il dorso liscio del coltello ho intagliato la pasta per fare braccia e mani e le ho attaccate, usando la stessa tecnica anche per le gambe e i piedi. Tocco finale.....un triangolino molto lungo per il naso da bugiardo di Pinocchio!



A questo punto il burattino ha preso forma, e la crostata è pronta per essere messa in forno a cuocere a 180° per 30 minuti circa.

Una volta cotta e raffreddata, non ci è rimasto che gustare la crostata “PINOCCHIO”, partendo rigorosamente dal NASO!

Ciao! ;-)

Angy

