

# Crostata Happy Halloween

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron

---



E' vero, questa settimana aggiornerò la rubrica con alcuni giorni di ritardo, ma volevo trovare una ricetta che fosse adatta al periodo. Una ricetta che richiamasse sia l'autunno che la festa di Ognissanti o Halloween. Infine, dopo aver temporeggiato, giusto stamane, le mie amiche del blog "A cena dalle sorelle", hanno postato la ricetta di una squisita crostata di zucca. Mi è sembrata perfetta per essere condivisa con tutti voi.[MORE]

Sul blog è stata creata un'apposita sezione dedicata ad Halloween e a sua mestà la zucca che è la protagonista delle nostre tavole autunnali. Insomma, ce n'è per tutti i gusti! Ma, siccome sono una ghiottona ho scelto un dolce che non esiterò a preparare per la notte del 31 ottobre.

Ingredienti per la pasta frolla:

700 gr di farina 00;  
200 gr di burro;  
200 gr di zucchero;  
4 uova.

Lavorate le uova con lo zucchero e aggiungete a pioggia la farina che andrà ammorbidita con il burro fuso. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo che, dopo essere stato avvolto nella pellicola, andrà posto in frigo per un paio di ore.

Ingredienti per la farcitura:

600 gr di zucca;  
2 mele rosse;

70 gr di zucchero di canna;  
1 uovo;  
150 gr di panna;  
1 bicchierino di passito o di zibibbo;  
cannella in polvere q.b.

Dopo aver mondato la zucca, tagliatela a tocchetti e fatela cuocere in forno a 200° per circa 45/50 minuti o fino a che non sarà diventata tenera.

Mentre attendete che la zucca cuocia, sbucciate le mele, tagliatele a tocchetti e insaporitele con il passito o lo zibibbo.

Quando la zucca sarà pronta, trasferitela in una pentola e schiacciatela con una forchetta, unitevi lo zucchero, l'uovo, la panna (non è necessario montarla), la cannella e le mele con tutto il liquido. Accendete il gas e cuocete la crema per 15 minuti.

Trascorsi i 15 minuti, spegnete il fuoco e date una leggera passata di minipimer senza però rendere la crema liscissima, dovrà rimanere un po' granulosa.

A questo punto, stendete la pasta frolla e adagiatela in una teglia ricoperta di carta forno, premurandovi di tenere in disparte un po' di impasto che vi servirà per la decorazione.

Versate la crema sulla sfoglia e con l'impasto d'avanzo, fate tante striscioline sistemandole come se fossero una ragnatela. Create poi delle palline e fornitele di zampette per farle sembrare dei ragni.

Infornate, nel forno preriscaldato a 200° e fate cuocere per circa 45 minuti.

Ingredienti per la crema alla vaniglia:

300 ml di latte;  
1 cucchiaino e mezzo di amido;  
75 gr di zucchero;  
1 baccello di vaniglia;  
100 ml di panna.

Versate il latte in una ciotola e, dopo aver tagliato a metà il baccello di vaniglia immergetevelo. Lasciate riposare in frigo per tutta la notte di modo che il latte si insaporisca.

Mettete l'amido e lo zucchero in un pentolino e versatevi a filo il latte così da scioglierli e da evitare che si formino grumi.

Ponete il pentolino sul gas e rimestando aspettate che il liquido diventi denso. Togliete dal fuoco ed eliminate il baccello di vaniglia.

Quando la crema si sarà raffreddata, incorporatevi la panna montata.

Noterete che la crema presenterà dei puntini neri. Niente paura, sono solo i semini della vaniglia.

Ricetta tratta dal sito [www.acenadallesorelle.com/p/happy-halloween.html](http://www.acenadallesorelle.com/p/happy-halloween.html)

Mia S. Aaron