

Ricette a quadretti

Crostatine integrali di farro con composta di ciliegie



Dopo la [ricetta della scorsa settimana](#), ecco un altro dolcetto a base di **ciliegie**! Che ci posso fare, è uno dei miei frutti preferiti e qui in Veneto se ne trovano di buonissime: mai sentito parlare delle [ciliegie di Marostica](#)??

Quindi, prima di finire i 5 kg acquistati direttamente dal contadino sotto il suo albero, ho sperimentato queste crostatine con **frolla di farro** e ripieno di **ciliegie caramellate**.

La ricetta è di [Pane&burro](#), io ho solo modificato la farina, utilizzandone una integrale di farro che avevo in dispensa dal [Mercato del pane](#) di Bressanone.

N. porzioni: 5

Tempo: 90 min

Ingredienti

- **per la frolla**
- 120 gr farina 00
- 130 gr farina integrale di farro
- 125 gr burro freddo
- 100 gr zucchero
- 1 uovo
- **per la composta**
- 500 gr ciliegie
- 4 cucchiaini di zucchero

- 1 baccello di vaniglia

Istruzioni

1. Preparare la composta.
2. Snocciolare le ciliegie, metterle in un tegame con lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia; portare ad ebollizione e lasciar cuocere finchè l'acqua prodotta dalle ciliegie sarà evaporata e la frutta comincerà a caramellarsi (ci vorranno circa 25 minuti).
3. Preparare
4. Lavorare il burro a pezzetti insieme allo zucchero con le fruste, fino ad ottenere una crema.
5. Unire l'uovo e amalgamare bene; aggiungere le due farine, trasferire l'impasto su una spianatoia infarinata e lavorarlo velocemente con le mani, finchè diventerà liscio e morbido.
6. Far riposare la frolla finchè la composta di ciliegie sarà raffreddata del tutto.
7. Dividere la frolla in due parti, una leggermente più grande dell'altra, e stenderle a 1/2 cm di spessore.
8. Con la parte più grande della frolla, foderare 5 stampi da crostatine imburrati ed infarinati; dalla parte piccola della frolla, ricavare tante strisce larghe 1 cm.
9. Riempire le basi delle crostatine con la composta di ciliegie e coprire con le strisce, poste a formare un reticolo.
10. Infornare a forno già caldo a 180° per 25 minuti circa.