

Crostata pesche, lime & rosmarino (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g di pesche o nettarine bianche o gialle non troppo mature (devono essere pesate una volta tagliate, senza nocciolo)
- 60g di zucchero a velo
- 2 a 3 lime
- 2 rametti di rosmarino (fresco idealmente, non avendone ho usato del rosmarino secco ed era comunque ottimo)
- 1 cucchiaino raso di maizena

Préparation

1. Dopo aver visto più volte questa torta molto invitante su Instagram, ho deciso di provarla anch'io.
2. Se la ricetta base è quella di Yotam Ottolenghi, io ho seguito quella del blog C'est ma Fournée, aggiungendo più frutta e eliminando il burro rispetto alla ricetta originale.
3. Risultato, una torta sottile davvero eccellente, i tre sapori si combinano perfettamente ed è un dessert di stagione perfetto.
4. Ciliegina sulla torta (o sulla crostata), se si utilizza una pasta sfoglia già pronta (assicurarsi che sia fatta con burro puro), richiede poco tempo di preparazione per un risultato al top!
5. Tagliate le pesche o le nettarine (ho usato nettarine, metà gialle e metà bianche) a fette di 0,5 cm di spessore.
6. In una ciotola, mescolate di succo di lime con di zucchero.
7. Versate questo composto sulle pesche, poi aggiungete il rosmarino.
8. Infine, sbucciate un lime per ottenere delle grosse scorze e aggiungetele al composto precedente.
9. Coprite e lasciate macerare per 40 minuti a 2 ore (ho lasciato per 2 ore).
10. Poi, scolatele bene (è importante, la pasta non deve essere inzuppata di sciroppo!
11.) conservando il succo.
12. Stendete la vostra pasta sfoglia in uno stampo di metallo o su una teglia in metallo coperta di carta forno, quindi disponete le fette di pesche ben scolate sulla pasta.
13. Infornate la torta per 25 minuti a 180°C posizionando la griglia sul fondo del forno (è importante perché la pasta sfoglia cuocia correttamente).
14. Nel frattempo, recuperate di succo (non buttate il resto, l'ho diluito con acqua ben fredda, fa un'ottima bevanda di accompagnamento per la torta).
15. Aggiungete un cucchiaino raso di maizena mescolando bene per diluirla, poi portate a ebollizione.
16. Continuate a cuocere fino a ottenere uno sciroppo liquoroso.
17. Dopo 25 minuti di cottura, togliete la torta dal forno e glassatela con lo sciroppo preparato in precedenza e un po' di rosmarino.
18. Infornate nuovamente per 30 minuti monitorando la cottura affinché la pasta sfoglia sia ben cotta e croccante.
19. Quando la torta è cotta, cospargetela con scorze di lime e posatela su una griglia per farla raffreddare senza inzupparsi.
20. Infine, gustate!
21. Se amate le pesche, adorerete questa torta, è davvero eccellente!

