

Crostata al gelo di anguria

La crostata al gelo d'anguria o come la chiamano a Palermo “gelo di melone”, anche se in verità si sente dire “gelo di mellone” con la doppia elle, pur essendoci diverse tipologie di melone è sottinteso che ci si riferisce all’anguria. La crostata al gelo di anguria è una ricetta tipica della pasticceria siciliana, un dolce estivo immancabile nel periodo estivo nelle pasticcerie palermitane, una base di pasta frolla ripiena di gelo aromatizzato, una delizia da provare!

- Preparazione: 30 min. + riposo
- Cottura: 20 Minuti
- Porzioni: 6

Per la base della crostata

Dosi per la base

- 2 tazze di farina di mandorle
- 1 pizzico di sale
- 1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 1/2 cucchiai di olio di cocco fuso o olio EVO
- 1/2 cucchiai di sciroppo d'acero puro

1. Preriscaldare il forno a 170 ° C
2. Ungete il fondo della tortiera
3. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a quando si sbriciolano
4. Rivestite la pasta frolla con un foglio di carta forno e riempietela con dei legumi secchi oppure con [la collana di pesi per crostata in silicone](#). senz'altro più comoda per noi non vedenti.
5. Trasferire nella tortiera e premere con decisione verso il basso per creare una base uniforme e mettere da parte.
6. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti

Dosi per il ripieno: gelo di melone [clicca qui per il procedimento](#)

- 50 gr. cioccolato fondente (facoltativo)
- 1 lt di succo d'anguria (4 kg. circa di anguria)
- 80 gr. di zucchero
- 80 gr. amido di mais
- cannella q.b.
- aroma di gelsomino

Per la decorazione:

- gelatina

- pistacchi

Come preparare la crostata con il gelo di anguria

Procedimento

- Per prima cosa **preparate il gelo d'anguria** seguendo il link qui sopra
- **Riponete il gelo nel frigorifero** fino al momento di utilizzarlo.
- Intanto **preparate la base della crostata** seguendo qui sopra i procedimento.

Farcitura e Finitura

Quando la base sarà pronta, dovrete soltanto aspettare che si raffreddi.

Adesso se volete, potete sciogliere il cioccolato (a bagnomaria oppure nel microonde) e spennellare l'interno del guscio di frolla con il cioccolato.

Quando il cioccolato sarà asciutto **riempite con il gelo di anguria** e livellatelo con un cucchiaio.

Se vi va potete riscaldare un pochino di **gelatina per dolci** e spennellate tutta la superficie in maniera tale che sia ben lucida.