



Ordine del Nocino Modenese  
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

## Crostata di mele al nocino

La pasta frolla la faccio sempre così: 300gr di farina, 150gr di zucchero, 150gr di burro, 1 uovo e 1 tuorlo (o due uova se sono piccole), 1 pizzico di sale, una grattatina di buccia di limone o una bustina di vanillina a piacere.

L'importante è avere il burro morbido, a temperatura ambiente; se avete

poco tempo tagliatelo a pezzettini. Non bisogna impastare molto, è sufficiente formare una bella palla e metterla subito in frigo.

Nel frattempo accendete il forno a 180°. Poi sbucciate due tre mele e affettatele. tenetele in una scodella, innaffiandole subito con succo di limone, per evitare che anneriscano. Poi mescolate bene in una ciotola della marmellata di mele o albicocche (ce ne vorrai un intero barattolo) con un bicchierino di nocino.

Rivestite una teglia con la carta-forno e appiattitevi sopra, con le dita, la palla di pasta frolla, arrivando a ricoprire anche i margini. Poi versatevi quasi tutta la marmellata al nocino, decorate con le fettine di mela, a raggiera, e aggiungete dei gherigli di noce sbriciolati. Allungate la marmellata rimasta con un altro poco di nocino e spennellatela sopra le mele.

Informate per 45 minuti

[www.ordinedelnocinomodense.it](http://www.ordinedelnocinomodense.it)  
[segreteria@ordinedelnocinomodense.it](mailto:segreteria@ordinedelnocinomodense.it)