

deliziosa crostata di ciliegie con motivo a rete

Questa settimana Zoe vi mostra come creare un bel motivo a rete su qualsiasi tipo di crostata. Guardate le istruzioni nel video ed eseguitele passo per passo.

Luglio, il mese delle ciliegie è appena cominciato, ecco perché è il momento giusto per presentarvi nel nostro video una ricetta a base di questa fruttina squisita. Poiché la nostra [crostata di ciliegie nel 2017](#) ha riscontrato grande interesse fra i lettori del blog, nel 2018 l'abbelliamo ancor di più con un motivo a rete floreale, facile da fare a casa e che ricorda la tavola da cucina della nonna.

Lo sapevate, fra l'altro, che le ciliegie fanno molto più bene di quanto si pensi? Contengono, infatti, alcune sostanze nutritive come vitamina C, acido folico e potassio, e allora: buon divertimento!

- Comprare due paste per torta rotonde spianate o preparare la pasta a mano.
- 550 g di farina
- 2 cucchiaini di sale
- 200 g di burro
- 2-2,5 dl d'acqua
- 1 uovo da spennellare
- Circa 600-700 g di ciliegie Le ciliegie devono stare una di fianco all'altra, non una sopra l'altra! Se la farcitura risultasse troppo alta, il liquido straborda sul motivo a rete. Se si usano ciliegie surgelate, bisogna lasciarle sgocciolare bene prima di distribuirle sopra la pasta, affinché il liquido non strabordi)
- 2 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 cucchiari di zucchero
- 1,7 dl di panna intera

Durata di preparazione: circa 2 ore, incluso il tempo di riposo e di cottura.