DENNER

Ricetta: la più buona crostata di ciliegie che si sia!



Sapevate che nel Medioevo il consumo delle ciliegie era riservato agli strati sociali più abbienti?

Poteva veramente succedere che i signori delle classi nobili sputassero i noccioli delle ciliegie addosso alla popolazione più povera! Il fatto che i popolani entrassero di nascosto nel giardino dei nobili signori e sottraessero un po' delle dolci primizie, non era affatto ben visto.

Per fortuna i tempi sono cambiati! Noi vogliamo utilizzare tutto della ciliegia, dalla polpa al nocciolo, confezionando per esempio una tipica crostata di ciliegie svizzera e un bel cuscino di noccioli di ciliegia.

- 1 pasta sfoglia
- Ca. 700 g di ciliegie
- 2 uova
- 1 bustina di zucchero vanillinato
- 2-3 cucchiai di zucchero
- 1,7 dl di panna intera
- Zucchero a velo (all'occorrenza)

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Spianare la pasta e collocarla su una piastra foderata di carta da forno.
3. Lavare le ciliegie, denocciolarle e distribuirle sulla pasta.
4. Unire le uova con lo zucchero, lo zucchero vanillinato e la panna e mescolare continuamente finché lo zucchero sarà completamente assorbito.
5. Versare il composto sulle ciliegie e infilare la crostata nel forno.
6. Dopo 30 minuti, ridurre la temperatura a 180 °C e terminare la cottura per altri 15 minuti.

Durata ca. 1 ora inclusa la cottura al forno

Dopo aver denocciolato i frutti con un coltello affilato, i noccioli possono essere lavati e cuciti in un pezzo di stoffa così da realizzare un «Cuscino di noccioli di ciliegie». Questi cuscinetti possono essere poi riscaldati nel forno (caldo, non bollente) e sono utili nel trattamento di vari dolori (muscolari, addominali, ecc.).