

# Crostata meringata al limone, per uno sbattito di ciglia

[Crostata meringata al limone, per uno sbattito di ciglia](#)

26 [Burro e Miele](#) by Eleonora Colagrosso / 15d // keep  
unread // hide // preview



*Burro e Miele 2015*

Da mercoledì scorso Lolo è a casa. Si è beccato un bel combo: laringo-faringite, otite e congiuntivite, tutte insieme. Quindi ci sono i soliti antibiotici e altre cose da prendere e come parte della cura, ovviamente, tante coccole e riposo a

casa, almeno fino a giovedì.

Al contrario di tanti altri bambini, a Lolo quando sta male l'appetito si sveglia e con lui, le voglie. Qualche settimana fa, con la febbre a quasi 40, mi chiese che, visto che stava male, avrei potuto fargli una lasagna. Mica una minestrina...

Ma la particolarità non è ciò che chiede, è il come lo fa. Come sbatte le ciglia lui, quando vuole qualcosa, nessun altro al mondo. Quando ha un'idea o s'impunta su qualcosa, tira fuori la sua arma letale, lo sbattito delle sue ciglia lunghe e l'espressione languida dei suoi occhioni neri che solo lui sa fare.

Ieri mattina, annoiato dalla mancanza dell'asilo, tra uno sbattito di ciglia e l'altro, mi ha chiesto: "Mamma, me la fai una crostata meringata al limone, magari con qualche lampone?"

Impossibile resistere, impossibile negarsi.

Solo che i lamponi freschi sono spariti misteriosamente mentre la pasta raffreddava, quelli congelati fanno troppa acqua e così, questa crostata di lamponi non ne ha visti.

Come ogni volta che la faccio, non sono riuscita a conservarne un pezzo per la foto. Ho solo quest'unica fotografia, scattata con l'Ipad, della crostata appena uscita dal forno. Nessuna dell'interno. La pubblico lo stesso perchè in molti mi hanno chiesto la ricetta e anche perchè è collaudatissima: da più di dieci anni faccio sempre la stessa ricetta, senza cambiamenti e il risultato ormai è più che garantito.

Il ripieno, grazie ai tuorli e al burro è di un bel giallo limone sgargiante, e ha un sapore dolce, senza note troppo acide. La consistenza è soda e non cola al taglio.

Prometto che la prossima volta aggiungo delle foto dell'interno, magari al prossimo sbattito di ciglia.

Crostata Meringata al Limone

Ingredienti per uno stampo da 23 cm

Per la pasta:

185 g di burro

4 cucchiaini di zucchero

185 g di farina

80 g di amido di mais

Per il ripieno cremoso al limone:

4 cucchiaini di farina  
4 cucchiaini di amido di mais  
2 cucchiaini di buccia di limone grattugiata  
170 ml di succo di limone  
250 g di zucchero semolato  
310 ml di acqua  
90 g di burro  
4 tuorli, leggermente sbattuti

Per la meringa:

4 albumi  
2 cucchiaini d'acqua  
180 g di zucchero

Scaldare il forno a 180°C.

Per la pasta, ravorare lo zucchero con il burro fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere la farina e l'amido gradualmente e impastare fino ad ottenere una palla. Stendere la pasta su una superficie leggermente infarinata e foderarci uno stampo da crostata di 23 cm di diametro. Con una forchetta, fare dei buchi sul fondo e i lati della pasta. Infornare in forno caldo a 180°C tra i 20 e i 25 minuti, o fino a che sia dorata. Lasciarla raffreddare completamente.

Per il ripieno cremoso al limone, mettere in una pentola la farina, l'amido, la buccia grattugiata e il succo di limone, lo zucchero e l'acqua e mescolare fino a che il composto sia omogeneo e senza grumi. Portare la pentola sul fuoco medio e cuocere senza smettere di mescolare fino ad arrivare a bollitura e che la crema si addensi. Dopo i primi cenni di bollitura, ci vorranno circa tre minuti. Togliere quindi la pentola dal fuoco e aggiungere subito i tuorli e il burro, mescolando fino a che il burro si sciolga completamente. Lasciar raffreddare e poi versarla sulla pasta della crostata già cotta e fredda.

Per la meringa, mettere gli albumi e l'acqua in una ciotola e sbattere con forza o con la planetaria, fino a che cominci a indurire, versare quindi lo zucchero e continuare a sbattere il composto fino ad ottenere una meringa dura e brillante.

Con una spatola, o con la sac à poche, se preferite, mettere la meringa sulla crema e infornare di nuovo a 180°C per una

decina di minuti, o fino a che la meringa sia dorata.  
Lasciar raffreddare prima di gustare.

[Visit Website](#)