

Crostata Mimosa, da Antonino Cannavacciuolo l'ispirazione per il dolce della Festa della Donna

Autore: Redazione

Data: 07 Marzo 2023



La **Crostata Mimosa** è un'alternativa alla classica **torta dell'8 marzo**. Proprio come la **torta Mimosa**, infatti, richiama nell'aspetto e nel colore il fiore della **Festa della Donna**. Sebbene ne esistano diverse versioni, quest'anno l'ispirazione arriva dallo chef Antonino Cannavacciuolo, che ci offre lo spunto per parlare di una ricetta deliziosa.

Come si fa la Crostata Mimosa?

Croccante come sa essere una **crostata**, con un morbido **cuore di crema agli agrumi** e una sfiziosa copertura di pan di Spagna. La Crostata Mimosa ha tutto ciò che serve per diventare il nostro nuovo [dolce preferito](#)! Per i festeggiamenti del 2023, il mitico **Antonino Cannavacciuolo**

propone la sua versione sul suo shop ufficiale. Una ricetta che profuma di agrumi e che ci ispira per parlare della ricetta.

Proprio come la [torta Mimosa](#), questa crostata ha una copertura di soffice pan di Spagna: l'effetto è proprio quello del bellissimo fiore giallo dell'8 marzo. A dare una marcia in più alla preparazione è proprio il gusto delle **arance** e dei **limoni**, che conferisce freschezza e un carattere inconfondibile al dolce. Rendiamo omaggio alla Festa della Donna e lasciamoci ispirare dallo **chef Cannavacciuolo**, con una proposta per fare in casa la Crostata Mimosa.

Ricetta

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- Farina 00, 330 g;
- Burro ammorbidito, a temperatura ambiente, 165 (da poter sostituire con 100 g di olio di semi di girasole);
- Uovo, 1 intero;
- Tuorli, 2;
- Zucchero Semolato, 130 g;
- Lievito per dolci, mezzo cucchiaino;
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato;
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata;
- Vanillina, 1 busta;
- Sale, 1 pizzico.

Per la crema:

- Tuorli, 3;
- Arance, 3 (per succo e scorza);
- Zucchero, 110 g;
- Maizena, 35 g;
- Acqua, 2 cucchiaini;
- Burro, 50 g.

Per decorare:

- Pan di Spagna a dadini;
- Zucchero a velo.

Procedimento

1. Per fare la Crostata Mimosa, dovete anzitutto preparare la pasta frolla.
2. Montate con l'aiuto delle fruste il burro, lo zucchero, le scorze grattugiate e la vaniglia: dovete ottenere un composto spumoso e chiaro.
3. Unite le uova, una alla volta, continuando a montare.
4. Ottenuto un impasto uniforme, aggiungete la farina, setacciata con lievito e sale.
5. Compattate bene con le mani.
6. Fate riposare per un paio d'ore nel frigo.
7. Nel frattempo, dedicatevi alla crema.
8. Per prima cosa, grattugiate finemente la buccia delle arance e mettetela in un pentolino.

9. Ricavate il succo e filtratelo nel pentolino in cui avete messo le bucce.
10. A parte mescolate zucchero, acqua e maizena.
11. Mettete sul fuoco il pentolino e, a poco a poco, unite il composto con la maizena.
12. Fate cuocere a fiamma moderata, girando con la frusta a mano, dai 2 ai 4 minuti.
13. La crema diventerà morbida e setosa: a questo punto, incorporate i tuorli tutti insieme e mescolate sul fuoco per un altro minuto.
14. Spegnete e unite il burro.
15. Fate freddare in una ciotola, coprendo con la pellicola a contatto, prima a temperatura ambiente, poi in frigo.
16. Prendete la vostra frolla e stendetela su un piano infarinato.
17. Foderate uno stampo per crostata, meglio se a cerniera.
18. Bucherellate il fondo con i rebbi della forchetta ed eliminate i bordi in eccesso.
19. Mettete sul guscio un foglio di carta da forno, su cui poggerete fagioli o riso: in questo modo la crostata non gonfierà in cottura.
20. Fate riposare in frigo per 30 minuti e, nel frattempo, fate riscaldare il forno a 180°C.
21. Cuocete la crostata per circa 20 minuti.
22. Sollevate via il riso (o fagioli), quindi fate cuocere altri 5 minuti.
23. Sfornate e fate completamente freddare.
24. Mentre la base della crostata si fredda, togliete dal frigo la crema all'arancia e giratela bene.
25. Quando la frolla è fredda, guarnite con la crema e livellate bene.
26. Completate il dolce con il pan di Spagna tagliato a quadratini e lo zucchero a velo
27. Se volete, potete anche caramellare qualche scorzetta d'arancia per guarnire ancora di più.

Foto: [Depositphotos.com](https://www.depositphotos.com).

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/crostata-mimosa-ricetta/>

Generato il 20/04/2025