

## CROSTATATA ALL'OLIO E MANDARINI

(ingr.per una teglia da 22 cm di diametro)

Per la pasta frolla:

300 Gr. di farina

100 Gr. di zucchero

100 Gr. di olio extrav.di oliva + qualche goccia di olio agrumato  
all'arancia

1 uovo + 1 tuorlo

sale q.b.

Per la crema:

300 ml di succo di mandarini

le bucce di 2 mandarini

150 gr di zucchero

4 uova

6 cucchiaini di maizena

Preparazione: su un piano da lavoro disporre la farina a fontana, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, le uova, l'olio e impastare velocemente. Unire un paio di cucchiaini di acqua fredda, impastare il tutto, formare una palla che avvolgerete in un foglio di pellicola trasparente e far riposare in frigo per mezz'ora.

Foderare con la carta forno la teglia, stendere la pasta frolla, sistemarla facendo aderire alla teglia e ricoprirla con fagioli secchi . Cuocere in forno caldo a 170° per 20/25 minuti.

Intanto preparare la crema di mandarini: mettere in un pentolino il succo e le bucce, versare lo zucchero e la maizena e far scaldare un po' a fuoco dolce. Sbattere le uova e incorporare al composto, fino a farlo addensare.

Sfornare la base della torta , togliere i fagioli e ricoprire con la crema.

Ricordare di togliere la buccia dei mandarini.

Infornare per altri venti minuti e a cottura ultimata levare dal forno e lasciar raffreddare