

ANTIPASTI

Crostata del pastore

Tradizione: Umbria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Ricotta	300 g
Mortadella	80 g
Uova	2
Burro	
Formaggio grana grattugiato	4 cucchiaini
Formaggio pecorino grattugiato	50 g
Sale	

Preparazione

- 1 Mettere la farina a fontana sulla spianatoia, versare 1/2 bicchiere d'acqua e impastare. Incorporare l'olio e 1/2 cucchiaino raso di sale. Dividere la pasta in due parti di cui una più grande dell'altra.
- 2 Con quest'ultima foderare il fondo e le pareti di uno stampo di 24 cm. imburato. Tritare la mortadella e metterla in una terrina. Mescolare la ricotta, le uova sbattute con una presa di sale, il grana e il pecorino.
- 3 Rovesciare il composto sopra la pasta nello stampo. Livellarlo, coprire con la pasta rimasta e sigillare i bordi. Mettere la torta in forno caldo a 220 gradi per 35 minuti.
- 4 Lasciare riposare la crostata per 10 minuti prima di servirla.