

ANTIPASTI

Crostata alla Crema di melanzane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	250 g
Burro	100 g
Tuorli d'uovo	2
Sale	

PER LA FARCIA

Melanzane	2
Erba cipollina sforbiciata	30 g
Menta	20 g
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Yogurth	15 cl
Uovo sbattuto	1
Cipolla rossa	1
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Accendete il forno a 180 gradi (termostato 5). Lavorate la farina con il burro finché i due ingredienti non saranno ben amalgamati, aggiungete i tuorli, un pizzico di sale, due cucchiai.
- 2 Di acqua tiepida e continuate a lavorare fino a ottenere una pasta soffice; se necessario, unite ancora un po' di acqua. Tirate la pasta piuttosto sottile e foderate con essa una tortiera.
- 3 Fate riposare in frigorifero per venti minuti. Nel frattempo cuocete le melanzane in forno per trentacinque o quaranta minuti.

- 4 Poi infornate la crostata, dopo averne foderato il fondo con carta da forno coperta di fagioli secchi. Dopo quindici minuti di cottura della pasta eliminate la carta e i fagioli e cuocete per altri dieci minuti.
- 5 Private le melanzane della buccia e frullatele con l'erba cipollina e la menta; aggiungete il parmigiano grattugiato, lo yogurth, l'uovo sbattuto e regolate di sale e pepe.
- 6 Riempite la crostata con questa crema, irroratela con un filo di olio; affettate la cipolla rossa a velo e disponetela decorativamente sulla crostata.
- 7 Passate in forno, sempre a 180 gradi, per venti minuti. La crostata sarà pronta quando in superficie si sarà formata una crosticina appena dorata. Servitela calda o fredda, con secondi di carne bianca o formaggi freschi.
- 8 Potete realizzare una ricetta più leggera sostituendo al burro 3 cucchiaini di olio di oliva ed eliminando le uova sia dalla pasta che dal ripieno.
- 9 In questo caso non dovrete far raffreddare la pasta in frigorifero e sarà sufficiente cuocere la farcia per dieci minuti.