

ANTIPASTI

Crostata alla valdostana

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	330 g
Burro	170 g
Tuorlo d'uovo	1
Uova	3
Sale	
Formaggio Fontina	250 g
Pepe	
Vino bianco	1/2 bicchiere
Formaggio parmigiano grattugiato	30 g
Noce moscata grattugiata (eventuale)	

Preparazione

- 1 Mettete 300 g di farina a fontana sulla spianatoia, fatevi un incavo nel mezzo, versatevi 150 g di burro fuso, il tuorlo, un uovo intero e una presa di sale; lavorate rapidamente gli ingredienti, formando con la pasta una palla che lascerete riposare per 30 minuti.
- 2 Intanto fate a dadini piccolissimi la fontina; in un piatto fondo sbattete le rimanenti uova con una presa di sale e una di pepe, il vino bianco e il parmigiano grattugiato (potete anche unire, se credete, una presa di noce moscata grattugiata).
- 3 Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, fino ad ottenere un disco di 30 cm di diametro: con questo rivestite uno stampo rotondo di 26 cm di diametro, precedentemente imburato.
- 4 Quindi distribuite uniformemente i dadini di fontina sulla pasta, ripiegate la pasta in eccedenza, formando tutt'intorno un cordone, e versate sulla crostata il composto di uova, vino e parmigiano.
- 5 Passate in forno e cuocete per 40 minuti: la superficie dovrà risultare ben dorata e gratinata.