

ANTIPASTI

Crostata alle carote

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

55 min

Ingredienti per 6 persone

Carote	500 g
Pasta sfoglia	350 g
Uova	6
Farina	1 cucchiaio
Polvere di curry	1 cucchiaino
Semi di cumino	1 cucchiaino
Pinoli	80 g
Burro	20 g

Preparazione

- 1 Sbucciate le carote. Lavatele e tagliatele a rondelle. Fatele cuocere trenta minuti al vapore, finché sono tenere; lasciatele intiepidire. Fate riscaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).
- 2 Rompete le uova in una ciotola, sbattetele, aggiungete la polvere di curry e i semi di cumino. Imburrate uno stampo da torta di 24 cm di diametro.
- 3 Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta con il mattarello in un cerchio dello stesso diametro dello stampo. Guarnite lo stampo con la pasta.
- 4 Disponete le rondelle di carota sul fondo della crostata in modo da formare dei cerchi sovrapposti. Versate l'impasto delle uova, cospargete in seguito di pinoli.
- 5 Lasciate cuocere per venticinque minuti circa al forno, finché la guarnizione è dorata. Servite tiepido.
- 6 Accompagnata da un'insalata verde e da patate al forno, questa crostata si adatta perfettamente a un menu vegetariano.