

ANTIPASTI

Crostata alle erbette

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

50 min

Ingredienti per 4 persone

Erbette	450 g
Limone	1
Tuorli d'uovo	3
Farina	4 cucchiaini
Zucchero	100 g
Panna	20 cl
Fondo di pasta brisée	1
Burro	
Sale	

Preparazione

- 1 Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Cuocete il fondo di pasta per quindici minuti. Portate a ebollizione una casseruola d'acqua.
- 2 Lavate le foglie di erbette e lessatele per cinque minuti, sgocciolatele, passatele sotto l'acqua fredda, spremetele bene tra le mani per estrarre l'acqua e tritatele grossolanamente.
- 3 Tenetele da parte in un colapasta. Mescolate i tre tuorli e un pizzico di sale in una piccola casseruola dal fondo spesso. Aggiungete la farina setacciandola e lo zucchero, senza smettere di mescolare.
- 4 Scaldate la panna, incorporatela lentamente alla miscela precedente. Portate a ebollizione a fuoco molto moderato mescolando con un cucchiaino di legno.
- 5 Lasciate bollire per un minuto mescolando rapidamente. Togliete dal fuoco, aggiungete il burro. Sgocciolate accuratamente le erbette.
- 6 Spremete il limone, incorporate le foglie di erbette e il succo di limone alla miscela precedente. Aggiungete un pizzico di sale. Versate la preparazione nella base di pasta. Infornate di nuovo per venti minuti.