

ANTIPASTI

Crostata bianca e rossa

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA

Farina	250 g
Burro	90 g
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Uovo	1
Sale	

PER IL RIPIENO

Pomodori grandi maturi	4
Mozzarella	250 g
Basilico	1 ciuffo
Origano	
Olio d'oliva extra-vergine	

PER LO STAMPO

Burro
Farina

PER L'INTERO PIATTO

Fagioli secchi
Pepe

■ Preparazione

- 1 Impastate la farina con il burro morbido a pezzetti, l'olio, l'uovo e un pizzico di sale, unendo l'acqua fredda necessaria a ottenere una pasta omogenea ed elastica, che farete riposare per circa un'ora in frigo, coperta con della pellicola.
- 2 Stendetela quindi allo spessore di pochi millimetri e con essa foderate il fondo e le pareti di uno stampo del diametro di 26 cm, imburato e infarinato.
- 3 Coprite la pasta con un foglio di carta da forno sulla quale distribuirete dei fagioli secchi, poi cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.

- 4 Affettate i pomodori e la mozzarella. Spezzettate il basilico e conditelo con un filo di olio, sale e pepe a piacere.
- 5 Sfornate la base, eliminate i fagioli e la carta e distribuite sulla pasta prima il basilico e poi i pomodori e la mozzarella.
- 6 Salate, pepate, aromatizzate con origano a piacere e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti.