

ANTIPASTI

Crostata con pomodori

Tradizione: Campania

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia	250 g
Pomodorini ciliegia	350 g
Cipolla bianca	1
Capperi	1 cucchiaio
Origano fresco	1 rametto
Erba cipollina	alcuni steli
Prezzemolo	1 ciuffo
Peperoncini freschi tritati	2
Formaggio emmenthal grattugiato	100 g
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Sale	

Preparazione

- 1 Foderate uno stampo da 20 cm. di diametro con della carta da cucina, ricoprite con la pasta sfoglia, bucherellate qua e là la base con una forchetta poi riponetela in frigorifero per qualche minuto.
- 2 Tritate finemente la cipolla con l'origano, il prezzemolo e i capperi. Mettete il ricavato in una ciotola, unite l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, i peperoncini, l'olio, i pomodorini tagliati a metà e una presa di sale.
- 3 Mescolate con cura e lasciate riposare per 5 minuti. Distribuite sulla sfoglia l'emmenthal, poi disponetevi sopra i pomodori preparati e cuocete in forno caldo a 220 gradi per almeno 25 minuti, finché la superficie risulterà dorata. Servite la crostata finché è ancora ben calda.