

CROSTATATA DELL'AUTUNNO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 220 g di burro,
- sale,
- 500 g di champignons,
- un rametto di rosmarino,
- qualche foglia di salvia,
- un mazzetto di basilico,
- pepe,
- 2 tuorli,
- il succo di un limone,
- poca farina.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e incorporatevi 150 g di burro morbido a pezzetti, una presina di sale e mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Impastate accuratamente gli ingredienti, lavorando con decisione, quindi fate una palla di pasta, che metterete a riposare, coperta da un panno umido per 20 minuti.

Nel frattempo lavate e asciugate gli champignons, poi tagliateli a fettine sottili.

Fate fondere 50 g di burro in un tegame e ponetevi a rosolare i funghi con un trito finissimo di rosmarino, salvia e basilico. Regolate di sale e di pepe.

Dopo 5-6 minuti togliete dal fuoco e incorporate i 2 tuorli e il succo di limone, rimestando con cura.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata e ritagliatevi un disco largo a sufficienza per foderare il fondo e le pareti della tortiera prescelta (meglio se con il bordo sganciabile).

Imburrate e infarinate quest'ultima, quindi adagiatevi la pasta, rivoltando all'interno il bordo tutt'intorno per formare un cordoncino, che pizzicherete con le dita.

Rovesciate sulla pasta il composto di funghi.

Con gli avanzi di pasta formate delle striscioline e disponetele a grata sui funghi.

Infornate a 200 gradi per 40 minuti.

A cottura ultimata, trasferite la crostata sul piatto da portata e servite subito.