

CROSTATATA CON POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g. di pasta sfoglia già stesa,
- 350 g. di pomodorini ciliegia,
- una cipolla bianca,
- un cucchiaio di capperi,
- un rametto di origano fresco,
- qualche stelo di erba cipollina,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 2 peperoncini freschi tritati,
- 100 g. di formaggio emmental grattugiato,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

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.

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.

Mescolate con cura e lasciate riposare per 5 minuti.

Distribuite sulla sfoglia l'emmental, poi disponetevi sopra i pomodori preparati e cuocete in forno caldo a 220° per almeno 25 minuti, finché la superficie risulterà dorata.

Servite la crostata finché è ancora ben calda.