

CROSTATATA DEL PASTORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di farina,
- mezzo bicchiere di olio,
- 300 g. di ricotta,
- 80 g. di mortadella,
- 2 uova,
- burro,
- 4 cucchiaini di grana grattugiato,
- 50 g. di pecorino grattugiato,
- sale.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, versate nel mezzo poco più di mezzo bicchiere di acqua e cominciate a impastare man mano intridendola di farina con le dita.

Incorporatevi quindi l'olio e mezzo cucchiaino raso di sale.

Dividete la pasta in due parti di cui una più grande dell'altra.

Con quest'ultima foderate il fondo e le pareti di uno stampo di 24 cm. imburato.

Tritate la mortadella e mettetela in una terrina; mescolatevi la ricotta, le uova prima sbattute con una presa di sale, poi il grana e il pecorino.

Rovesciate il composto sopra la pasta nello stampo, livellatelo, coprite con la pasta rimasta, sigillate i bordi prima inumidenditi d'acqua e mettetela in forno caldo a 220° per 35 minuti.

Lasciate riposare la crostata per 10 minuti prima di servirla.