

CROSTATATA AI PEPERONI E CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 500 g di pomodori maturi
- 3 cipolle grandi
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 50 g di burro
- 1 albume d'uovo
- 1/2 cucchiaino di origano
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di timo
- 1 fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)
- sale
- pepe

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Cuocere il fondo di pasta per quindici minuti.

Sbollentare intanto i pomodori, raffreddarli, spellarli, togliere i semi e tagliarli a pezzi.

Sbucciare le cipolle e tritarle finemente.

scaldare quattro cucchiaini di olio in una casseruola.

Aggiungere i pomodori e il concentrato di pomodoro.

Condire con l'origano, lo zucchero, sale e pepe.

Fate cuocere per circa quindici minuti a fuoco lento fino a che una parte dell'acqua dei pomodori è evaporata.

Schiacciateli con un cucchiaio di legno per ottenere una purea densa.

Unite metà del parmigiano, mescolate e lasciate raffreddare.

Quando la pasta ha finito di cuocere, battete leggermente l'albume.

Spennellate il fondo del flan e ricoprite con il resto del parmigiano.

Lasciate riposare la pasta nel suo stampo.

sciogliete il burro in una padella.

Fate rosolare le cipolle fino a quando diventano tenere, senza lasciarle colorire.

Cospargetelo di timo.

Salate e pepate.

Lasciate raffreddare.

Accendete il grill.

Mettete i peperoni il più vicino possibile alla fonte di calore.

Girateli spesso per far gonfiare e rompere la pelle.

Togliete allora i peperoni dal forno.

Portatelo a 170 gradi (termostato 5).

Spellate i peperoni sotto l'acqua fredda.

Tagliateli in due, togliete i semi e i filamenti bianchi.

Tagliate ogni mezzo peperone in tre larghe strisce.

Versate le cipolle sul fondo del flan; pareggiate la superficie con una spatola.

Ricoprite con la purea di pomodoro.
Decorate con le strisce di peperone alternando i colori.
Innaffiate con l'olio rimasto.
Cuocete in forno per trenta minuti.
Servite caldo o tiepido.