

CROSTATATA ALLA CREMA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina
- 100 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- sale

Per la farcia:

- 2 melanzane
- 30 g di erba cipollina sforciciata
- 20 g di menta
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 15 cl di yogurth
- 1 uovo sbattuto
- 1 cipolla rossa
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Accendete il forno a 180 gradi (termostato 5).

Lavorate la farina con il burro finché i due ingredienti non saranno ben amalgamati, aggiungete i tuorli, un pizzico di sale, due cucchiari.

Di acqua tiepida e continuate a lavorare fino a ottenere una pasta soffice; se necessario, unite ancora un po' di acqua. Tirate la pasta piuttosto sottile e foderate con essa una tortiera.

Fate riposare in frigorifero per venti minuti.

Nel frattempo cuocete le melanzane in forno per trentacinque o quaranta minuti.

Poi infornate la crostata, dopo averne foderato il fondo con carta da forno coperta di fagioli secchi.

Dopo quindici minuti di cottura della pasta eliminate la carta e i fagioli e cuocete per altri dieci minuti.

private le melanzane della buccia e frullatele con l'erba cipollina e la menta; aggiungete il parmigiano grattugiato, lo yogurth, l'uovo sbattuto e regolate di sale e pepe.

Riempite la crostata con questa crema, irroratela con un filo di olio; affettate la cipolla rossa a velo e disponetela decorativamente sulla crostata.

Passate in forno, sempre a 180 gradi, per venti minuti.

La crostata sarà pronta quando in superficie si sarà formata una crosticina appena dorata.

Servitela calda o fredda, con secondi di carne bianca o formaggi freschi.

Potete realizzare una ricetta più leggera sostituendo al burro 3 cucchiari di olio di oliva ed eliminando le uova sia dalla pasta che dal ripieno.

In questo caso non dovrete far raffreddare la pasta in frigorifero e sarà sufficiente cuocere la farcia per dieci minuti.