

CROSTATATA ALLA MARINARA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta brisée surgelata
- 200 g di code di gamberetti pulite
- 200 g di vongole sgusciate
- 200 g di ricotta fresca
- 2 uova
- 3 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- burro
- farina
- sale
- pepe
- legumi secchi

Scongelate la pasta brisée e pressandola con il matterello incorporatevi il prezzemolo tritato.

Stendetela a disco e rivestite una tortiera imburrata e infarinata facendola risalire un po' sui bordi.

Bucherellate il fondo con una forchetta in modo che la pasta cuocendo non gonfi.

Sopra modellatevi un foglio di carta da forno e controllate che aderisca bene alle pareti.

Riempite con legumi secchi.

Mettete in forno a 160°C per 15 minuti, spegnete.

Lessate i gamberetti in acqua bollente salata.

In un padella scaldare due cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio e insaporitevi le vongole aggiungendo un po' d'acqua se occorre.

Appena pronte eliminate l'aglio e aggiungete il prezzemolo tritato.

Lavorate la ricotta con le uova sbattute, il sale, il pepe e alla fine, quando ha raggiunto la giusta morbidezza, incorporatevi la panna, le vongole e i gamberetti.

Regolate il sale e il pepe.

Togliete carta e legumi dalla tortiera.

Versatevi il ripieno, distribuitelo aiutandovi con una forchetta, ma senza schiacciarlo.

Decorate la superficie con una griglia di avanzi di pasta.

Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti.