

CROSTATA ALLE CAROTE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carote
- 350 g di pasta sfoglia
- 6 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di polvere di curry
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 80 g di pinoli
- 20 g di burro

Sbucciate le carote.

Lavatele e tagliatele a rondelle.

Fatele cuocere trenta minuti al vapore, finché sono tenere; lasciatele intiepidire.

Fate riscaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Rompete le uova in una ciotola, sbattetele, aggiungete la polvere di curry e i semi di cumino.

Imburrate uno stampo da torta di 24 cm di diametro.

Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta con il mattarello in un cerchio dello stesso diametro dello stampo.

Guarnite lo stampo con la pasta.

Disponete le rondelle di carota sul fondo della crostata in modo da formare dei cerchi sovrapposti.

Versate l'impasto delle uova, cospargete in seguito di pinoli.

Lasciate cuocere per venticinque minuti circa al forno, finché la guarnizione è dorata.

Servite tiepido.

Accompagnata da un'insalata verde e da patate al forno, questa crostata si adatta perfettamente a un menu vegetariano.