

# CROSTATATA BIANCA E ROSSA

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

<  
li>250 g di farina

- 90 g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 uovo
- sale

Per il ripieno:

- 4 pomodori grandi maturi
- 250 g di mozzarella
- 1 ciuffo di basilico
- origano
- olio d'oliva extra-vergine

Per lo stampo:

- burro
- farina

Per l'intero piatto:

- fagioli secchi
- pepe

Impastate la farina con il burro morbido a pezzetti, l'olio, l'uovo e un pizzico di sale, unendo l'acqua fredda necessaria a ottenere una pasta omogenea ed elastica, che farete riposare per circa un'ora in frigo, coperta con della pellicola. Stendetela quindi allo spessore di pochi millimetri e con essa foderate il fondo e le pareti di uno stampo del diametro di 26 cm, imburato e infarinato.

Coprite la pasta con un foglio di carta da forno sulla quale distribuirete dei fagioli secchi, poi cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.

Affettate i pomodori e la mozzarella.

Spezzettate il basilico e conditelo con un filo di olio, sale e pepe a piacere.

Sfornate la base, eliminate i fagioli e la carta e distribuite sulla pasta prima il basilico e poi i pomodori e la mozzarella.

Salate, pepate, aromatizzate con origano a piacere e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti.