

CROSTATATA CON POMODORO E GROVIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina
- 150 g di burro
- 3 pomodori ripieni
- 200 g di formaggio groviera
- 1 rametto di basilico
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- burro per la teglia
- farina per la teglia

Setacciate la farina sulla spianatoia e impastatela con 120 g di burro, un pizzico di sale e tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un impasto consistente.

Lavoratelo per dieci minuti, quindi ripieгатelo più volte e fatelo riposare nel frigorifero per mezz'ora.

Togliete la pasta dal frigorifero, stendetela in una sfoglia sottile e usatela per rivestire il fondo e le pareti di una teglia rotonda di 20 cm di diametro, imburata e infarinata.

Coprite la pasta con un foglio di carta stagnola imburata e fatela cuocere nel forno (200°) per 10 minuti.

Trascorso questo tempo, togliete la pasta dal forno, eliminate la carta stagnola, punzecchiatela con i rebbi di una forchetta e passatela nuovamente in forno per 4 minuti, dopodichè lasciatela raffreddare.

Affettate i pomodori, privateli dei semi, salateli e fateli sgocciolare in un colapasta per qualche minuto.

Distribuite sulla pasta il Groviera tagliato a fettine, copritelo con i pomodori, cospargete con il sale necessario, una macinata abbondante di pepe e due cucchiaini di Parmigiano grattugiato e terminate con qualche foglia di basilico.

Fate fondere il burro rimasto in una casseruolina, a fuoco dolce, quindi lasciatelo intiepidire e versatelo sulla torta.

Cuocete questa nel forno (170°) per un quarto d'ora e servitela ben calda, in modo che il formaggio sia morbido e filante.