

CROSTATA ORTOLANA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pasta brisée
- 1000 g di verdure (carciofi, carote, piselli)
- 50 g di burro
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio di origano
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Private i carciofi dei gambi e delle foglie esterne dure, tagliate le punte e metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo di limone.

Mondate e pulite accuratamente tutte le altre verdure.

Imburrate uno stampo da crostata di 25 cm di diametro.

Stendete la pasta con il mattarello leggermente infarinato e rivestitene lo stampo.

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Tagliate a rondelle sottili le zucchine e a fettine le cipolle.

Tenetele da parte.

Lessate in una pentola con abbondante acqua salate tutte le altre verdure, scolatele con cura quando sono tenere.

Tagliate a fettine sottili le carote e i carciofi, a pezzetti i fagiolini.

In una padella mettete la cipolla e fatela rosolare con il burro per qualche minuto, unitevi le zucchine crude e le verdure miste lessate, aggiustate di sale e di pepe, fate insaporire e cuocete per dieci minuti circa a fuoco vivace mescolando di tanto in tanto.

Togliete dal fuoco, unitevi l'origano e lasciate intiepidire.

In una terrina, sbattete le uova con il sale, il parmigiano grattugiato.

Incorporatevi il latte freddo e un pizzico di noce moscata grattugiata, versate il composto sulle verdure e mescolate con delicatezza.

Versate il composto sulla pasta e fate cuocere in forno per trentacinque minuti circa.

Sfornate e servite tiepido o freddo.

Questa crostata ortolana è un piatto ideale e alternativo per chi vuole servire un menù delicato e vegetariano.