

Crostata con indivia belga

scritto da Mirko Achermann | 12 Ottobre 2022

Per 6 persone

Ingredienti:

Per la pasta:

- 250 gr di farina
- 100 gr di burro
- 1 Uovo
- Sale

Per il ripieno:

- 10 cespi di indivia
- 30 gr olio d'oliva
- 1 piccola cipolla
- 3 uova
- 2 dl di latte
- 30 gr di Parmigiano grattugiato
- 100 gr di fontina
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- noce moscata
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Impastate gli ingredienti per la pasta incorporando poca acqua fino ad ottenere una palla liscia e omogenea

Lasciatela riposare per 20 minuti.

Pulite l'indivia e scavate il torsolo per un centimetro senza staccare le foglie, togliendo la parte più amara dell'indivia.

In un tegame soffriggete la cipolla tritata con l'olio, sistematevi l'indivia, salate, pepate e bagnate con un bicchiere d'acqua.

Coprite e lasciate brasare adagio per circa 30 minuti.

Devono risultare asciutte.

Intanto stendete la pasta e foderate una tortiera lasciando i bordi alti.

In una terrina sbattete le uova intere con il par migiano, il latte e la fontina tritata.

Salate, pepate, insaporite con la noce moscata e unite il prezzemolo.

Tagliate l'indivia a metà per il lungo e sistematela a stella nella tortiera foderata di pasta.

Versatevi sopra il composto di uova, regolate i bordi e infornate a 180 °C per circa 35 minuti.

Servite calda.

Vino consigliato: Pinot Grigio