Crostata di crauti

scritto da Mirko Achermann | 19 Giugno 2022
Per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 minuti
Tempo di cottura; 1 ora (per una teglia di 29 cm di d*iametro)*

Ingredienti:

Pasta:

- 250 gr di pasta per torte o di pasta sfoglia
- 2 cucchiai di pangrattato (20 gr)

Guarnizione:

- 1 o 2 spicchi d’aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 mela rossa (100 gr circa)
- 100 gr di pancetta a dadini
- 1 confezione di crauti da insalata «Masshard» (500 g)
- Sale
- pepe

Salsina:

- 3 uova
- 2 dI di latte
- Sale
- Pepe
- noce moscata

Preparazione:

Ungere e infarinare la teglia.

Stendere la pasta.

Foderare la teglia con la pasta e bucherellare con una forchetta.

Cospargere di pangrattato.

Guarnizione: pelare le cipolle e l’aglio e tritarli finemente.

Lavare la mela e tagliarla in quattro parti senza sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a fettine molto sottili.

Friggere la pancetta, aggiungere l’aglio, le cipolle e la mela, stufare per 5 minuti circa, unirvi i crauti, condire, mescolare e stufare finché il fondo di cottura sarà evaporato.

Far raffreddare e nel frattempo preriscaldare il forno a 180°C. Distribuire il tutto sulla pasta.

Salsina: Mescolare tutti gli ingredienti e versare il composto sulla crostata.
Cuocere nella parte inferiore del forno per 45 minuti circa e servire con un’insalata mista.