



Crostata salata con pomodorini confit

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 6 persone:

- 225 Preparato speciale per Pasta Frolla Dallagiovanna
- 125 burro
- 50 uovo
- 6 panna fresca
- 400 Philadelphia classico
- 20 zucchero
- 1 basilico tritato
- 500 pomodori Ciliegino o Datterino
- 1 origano
- q.b. foglie di basilico
- sale
- pepe

Preparazione:

Mettete il preparato speciale, il burro, 5 g di zucchero e 3 g di sale in un robot e lavorate il composto finché non avrà l'aspetto di sabbia bagnata. Unite l'uovo e quando la farina forma una palla, trasferitela su un piano e lavorate finché il composto sarà liscio e omogeneo. Avvolgete nella pellicola e riponete in frigo per 2 ore.

Stendete la frolla in un disco dello spessore di circa 1/2 cm e adagiatela in uno stampo foderato di carta da forno. Bucherellate il fondo e i bordi con i rebbi di una forchetta.

Coprite la frolla con un altro disco di carta da forno e versate al suo interno dei pesi (ad esempio, dei fagioli secchi). Mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per 15 minuti. Togliete i pesi e il disco di carta, e fate cuocere per altri 15 minuti. Fate raffreddare.

Tagliate a metà i pomodori e sistemateli su una teglia rivestita di carta da forno con la parte tagliata all'insù. Salate, spolverizzate con il pepe, lo zucchero rimasto e l'origano, e mettete in forno già caldo a 140 °C per 1 ora e 15 minuti.

Mescolate in una ciotola il formaggio con la panna, qualche foglia di basilico tritato, sale e pepe. Con un sac à poche riempite la base di frolla con la crema al formaggio e decorate con pomodorini confit e foglie di basilico. Conservate la crostata in frigo.

Sfoggia

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**