

CROSTATA AI CAVOLINI DI BRUXELLES

Ingredienti

- farina (175gr)
- sale
- 2 uova
- latte (400ml)
- burro (140gr)
- prosciutto cotto (50gr)
- noce moscata
- vino bianco secco (25ml)
- pepe nero
- Grana Padano (30gr)
- tagliatelle (300gr)
- cavolini di bruxelles (500gr)

Come si prepara

Preparate la pasta brisè impastando 150 gr di farina con 75 gr di burro, il vino e un pizzico di sale.

Lasciatela riposare per 30 minuti, coperta, in luogo fresco, quindi stendetela in una sfoglia sottile e rivestite una tortiera imburrata e infarinata, lasciando debordare la pasta.

Mondate i cavolini e tagliateli a metà.

Preparate la besciamella mettendo in un pentolino 25 gr di burro, 25 gr di farina e aggiungendo poi 400 ml di latte, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

Mescolate continuamente fino a fare addensare la preparazione. Toglietela quindi dal fuoco e incorporate 2 tuorli d'uovo, il prosciutto tagliato a listarelle e un cucchiaio di formaggio grattugiato.

Nel frattempo fate cuocere per 10 minuti i cavolini in abbondante acqua bollente salata, poi unitevi le tagliatelle e cuocetele al dente.

Scolate i cavolini e le tagliatelle in una terrina, mescolatevi la besciamella preparata, poi versate tutto nella tortiera rivestita di pasta.

Ripiegate la pasta eccedente sulla torta, formando un bordino arrotolato, quindi cospargete il centro della torta con il cucchiaino di formaggio grattugiato rimasto e con fiocchetti del burro avanzato.

Fate cuocere la crostata in forno preriscaldato a 200 gradi per 30-35 minuti, toglietela dallo stampo e servitela dopo pochi minuti.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	206 kcal 862 kJ
-------------------	--------------------

Tags

focacce, torte salate, occasioni speciali, surgelati, piatti unici, new, feste, tradizionale, mediterraneo, pizze salatefoto