

## CROSTATA DI VERDURE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- 2 uova
- burro (210gr)
- Fontina (200gr)
- verza (400gr)
- mortadella (100gr)
- Pasta Sfoglia Findus
- Fagiolini Primavera Findus
- pomodorini
- Cremosa verde di piselli e basilico Findus

### Come si prepara

Cuocere i fagiolini al dente in poca acqua, non più di 4 minuti.

Cuocere la cremosa con una noce di burro.

Soffriggere la verza tagliata a julienne con una noce di burro ed un filo di olio di oliva, poi aggiungere la mortadella a dadini.

Unire e mescolare sul fuoco tutte le verdure (cremosa, fagiolini, verza) e cuocere per altri 5 minuti tutto insieme.

Stendere la pasta sfoglia in un disco sottile e foderarvi uno stampo da crostata.

Unire la fontina, tagliata a pezzetti, e le due uova al composto di verdure appena tiepido.

Farcire la crostata con questo preparato e diporre sulla superficie i pomodori tagliati a fettine.

Salare e pepare, aggiungere un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 25 minuti.

Servire nello stampo di cottura che potrà essere di quelli di porcellana da forno.

**Difficoltà: 2**



## Tags

verdure, occasioni speciali, vegetariana, mediterranea, focacce e torte

