

Buono e conveniente: crostata di pasta sfoglia con pomodori, mozzarella e olio all'aglio



Queste crostate di pasta sfoglia mediterranee con pomodori, ricotta e mozzarella costano meno di 15 franchi per quattro persone.

La ricotta è apprezzata non solo per il suo gusto, ma anche per il suo basso contenuto di grassi ed è incredibilmente versatile. Può essere integrata in piatti dolci e salati e servita sia calda che fredda. In questa ricetta, insieme al formaggio fresco, forma uno strato meravigliosamente cremoso sulla pasta. Questa viene ricoperta di fette di pomodoro. Se scegliete pomodori di diversi colori, la vostra crostata sarà uno spettacolo anche dal punto di vista visivo.

Lo sapevate? Oltre alle note varietà rosse, gialle e verdi, i pomodori sono disponibili anche nei colori bianco, nero e persino viola.

Crostata di pasta sfoglia

- 1 kg di pomodori a scelta, a fette sottili
- Una presa di sale
- 120 g di ricotta
- 120 g di formaggio fresco
- ¼ di cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di timo fresco (foglioline)
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 2 sfoglie di pasta sfoglia rettangolari
- Pepe
- 200 g di mozzarella

Olio all'aglio

- 120 ml d'olio d'oliva
- 3 spicchi d'aglio, pressati
- ¾ di cucchiaino di timo
- Sale a piacere

Crostata di pasta sfoglia

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore e rivestire due teglie con carta da forno.
2. Disporre le fette di pomodoro su un grande piatto o vassoio, salare e lasciare riposare per 15 minuti. Quindi tamponare bene con carta da cucina.
3. Mescolare insieme la ricotta, il formaggio fresco, il sale, il timo e l'aglio.
4. Togliere le sfoglie di pasta sfoglia dal frigorifero e lasciarle a temperatura ambiente per qualche minuto prima di srotolarle (se la pasta sfoglia viene stesa quando è ancora molto fredda, è facile che si formino delle crepe).
5. Ripiegare l'impasto tutt'intorno per formare un bordo di 1 cm e premere bene. Bucherellare più volte la base con una forchetta.
6. Spalmare con il composto di ricotta, coprire con le fette di pomodoro e condire con il pepe.
7. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 27-30 minuti finché i bordi non saranno dorati.

Olio all'aglio

1. Mentre le crostate di pasta sfoglia sono in forno, preparare l'olio all'aglio. Riscaldare l'olio d'oliva. Togliere dal fuoco e aggiungere mescolando l'aglio, il timo e il sale.

Finitura

1. Tagliare la mozzarella a pezzetti e distribuirla sulla crostata di pasta sfoglia.
2. Disporre la crostata nei piatti, posizionare una ciotolina con l'olio all'aglio sul tavolo, in modo che ognuno possa irrorare i propri pezzi a piacere.

Preparazione: durata circa 55 minuti

Passio Nero d'Avola/Perricone Sicilia DOC da uve leggermente appassite

Rosso rubino scuro con riflessi color porpora. Al naso aromi concentrati di frutta matura e secca come prugne, ciliegie e fichi, con un tocco di liquirizia e chiodi di garofano. Pieno e rotondo al palato, con un piacevole finale dolcemente fruttato.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

