



Crostata vegetale - [Visualizza sul sito](#)
di xxdiana

pasta brisee - verdure - formaggi

Per la brisee:
200gr di farina, 125gr di burro, sale, 6 cucchiaini di acqua fredda.

Per il ripieno:
7 zucchine grandi, 200gr mozzarella, 2 pomodori rossi da insalata, parmigiano, basilico, pangrattato.

Procedimento:

Disporre la farina a fontana, metterci il sale, il burro tagliato a pezzetti piccoli, unire l'acqua e impastare. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo.

Tagliare le zucchine a rondelle sottili e friggerle con l'olio.

Tagliare la mozzarella e i pomodori a fettine sottili e metterle sui tovaglioli di carta assorbente per asciugarli.

Stendere la pasta brisee e metterla in una tortiera imburrata e infarinata, con la forchetta punzecchiare la base e mettere un pò di pangrattato, metterci metà zucchine, parmigiano, mozzarella, pomodoro e delle foglioline di basilico.

Fare un altro strato di zucchine, parmigiano, mozzarella, pomodori e basilico. (se avanzano le zucchine ultimate gli strati con queste così la mozzarella non si indurisce). Dalla brisee avanzata tagliate delle striscioline e chiudete la crostata. Infornare a 180° per 40 minuti.

