

Brunch

Crostata morbida salata con pesto di lattughino

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	8	Bassa



Ingredienti

- Lattughino
- Pomodori ciliegino
- 250 g di mozzarelline
- Foglioline di menta
- 225 g di farina
- 70 ml di olio di semi
- 3 uova
- 150 ml di latte
- 70 gr formaggio grattugiato
- 15 g di anacardi
- 200 g di formaggio spalmabile
- 10 g di lievito per torte salate

- Pepe q.b.
- Sale q.b.



Preparazione

Per la base morbida

Accendete il forno a 175°/180°C. In una ciotola, sbattete le uova con le fruste, fino a far diventare il composto spumoso. Aggiungete l'olio a filo e il sale. Unite la farina setacciata con il lievito, delicatamente, incorporandola al composto alternando con il latte. Infine, aggiungete 50 gr di formaggio grattugiato e il pepe. Versate nello stampo per crostata furbo (base cm 22 bordo superiore cm 24 cm) imburrato e infarinato, fate cuocere nel forno caldo a 175°/180°C per circa 20 minuti, facendo la prova stecchino per verificare la cottura. Una volta pronta, sfornate e lasciate raffreddare nello stampo posto su una gratella. Sformate la base capovolgendola per poter riempire la scanalatura.

Per il pesto di lattughino

Nel bicchiere del frullatore ad immersione mettete il lattughino (20gr), gli anacardi (già sbollentati qualche minuto per ammorbidirli), il formaggio grattugiato (20gr) e l'olio. Frullate in modo da tritare il tutto. Lasciate da parte.

Per la farcia

In una ciotola mettete il formaggio spalmabile con il pesto, amalgamate bene fino ad ottenere una crema.

Per guarnire e decorare

Distribuite sulla superficie il composto per la farcitura con l'aiuto di una spatola, guarnite disponendo i pomodorini e le mozzarelline alternandoli. Decorate con le foglioline di menta. A piacere, potete servire la crostata salata con la valeriana.

Da leccarsi i baffi!
