

Brunch

Crostata parmigiana

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



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
120 min.	6	Bassa



Ingredienti

- 150 g di farina 0
- 100 g di farina integrale
- 50 ml di olio di semi
- 100 ml di acqua
- mezzo cucchiaino di lievito per torte salate
- mezzo cucchiaino di sale
- Per la farcitura:
- 2 melanzane viola Naturizia
- 250 ml di passata di pomodoro
- 80 g di scamorza bianca
- aglio q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

- parmigiano reggiano grattugiato q.b.
- pangrattato q.b.
- sale e pepe q.b.
- basilico Naturizia
- Per guarnire:
- foglie di basilico Naturizia



Preparazione

Lavare le melanzane, asciugare e tagliare a fette spesse 1/2 cm. Disporre su una teglia foderata con carta da forno con un filo di olio extravergine d'oliva, sale e pepe. **Cuocere in forno a 180 °C per 5 - 10 minuti** (giusto il tempo di ammorbidirsi, continueranno la cottura all'interno della crostata). Sfornare e disporre le fette in un piatto l'una sull'altra. A parte, tagliare la scamorza a cubetti.

Preparare la pasta brisée. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare fino a ottenere un composto liscio e compatto. Formare un panetto, avvolgere con pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigorifero (o a temperatura ambiente) per 1 ora.

Preparare il sugo pomodoro. In un pentolino mettere un filo di olio extravergine d'oliva e l'aglio, fare soffriggere. Aggiungere la passata di pomodoro, unire le foglie di basilico e salare. Fare cuocere a fiamma lenta per circa 15 minuti (se è il caso aggiungere poca acqua).

Stendere il panetto di pasta brisée sul piano di lavoro cosparso di poca farina, in uno spessore di 5 mm, foderare lo stampo per crostata quadrato (20x20cm) e bucherellare con i rebbi di una forchetta. **Cospargere la base con qualche cucchiaino di pangrattato**, stendere sopra uno strato di sugo e le foglie di basilico a pezzetti. Proseguire distribuendo la scamorza a cubetti e uno strato generoso di formaggio grattugiato. Infine, ricoprire tutta la superficie con le roselline di melanzana, ottenute piagando ogni fetta e poi avvolgendola su se stessa. Aggiungere negli spazi un po' di sugo di pomodoro e altri cubetti di scamorza. Cuocere in forno a 180 °C per circa 30 - 40 minuti nel ripiano basso, coprendo verso fine cottura. Sfornare e servire filante.
