

Aperitivo

Crostata salata con ricotta, carote e funghi champignon

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



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

6

Difficoltà

Media



Ingredienti

- Per la pasta frolla salata:
- 200 g. di farina
- 25 g. di fecola di patate
- 125 g. di burro
- 20 g. di formaggio grattugiato
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- ½ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino lievito in polvere per torte salate
- Per il ripieno:
- 250 g. di ricotta
- 100 g. di carote Naturizia

- 100 g. di funghi champignon interi Naturizia
- 40 g. di emmenthal
- 20 ml olio extravergine di oliva
- 1 mazzo di Prezzemolo Naturizia
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- sale q.b.
- pepe q.b.
- aglio in polvere (facoltativo)
- pangrattato q.b.
- 1 albume, per spennellare



Preparazione

Per preparare l'impasto. All'interno di una ciotola mettere il burro tagliato a cubetti con il formaggio grattugiato e **lavorare gli ingredienti finché saranno ben amalgamati.**

Unire l'uovo e il tuorlo e, una volta incorporati, **aggiungere la farina e la fecola setacciati con il lievito e il sale**, impastando rapidamente formare un panetto. Fare **riposare il composto in frigorifero per 3 ore** avvolto in uno strato di pellicola trasparente.

Per il ripieno, tagliare le carote e i funghi champignon a piccoli cubetti. In una padella, mettere l'olio extravergine di oliva, le carote, i funghi champignon, il prezzemolo tritato, l'aglio in polvere, sale, pepe e **cuocere per 5/10 minuti.**

Una volta freddi, in una ciotola **aggiungere la ricotta, l'emmenthal a dadini, il formaggio grattugiato, il sale** e amalgamare.

Stendere il panetto di frolla fino a raggiungere uno spessore di 1/2 cm e adagiare in uno stampo per crostata del diametro di circa 20 cm.

Togliere l'eccesso dai bordi e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta.

Per decorare la torta salata, stendere la restante parte fino a raggiungere uno spessore di circa 4 mm e ricavare 10 strisce e/o fiori con l'aiuto di un apposito tagliapasta e riporre in frigorifero.

Cospargere la base interna della crostata con poco pangrattato e farcire con il ripieno livellandolo bene. Disporre le strisce parallelamente in orizzontale e il verticale incrociandole come una classica crostata. Decorare con i fiori. **Cuocere nel forno a 175°C per circa 30 minuti.** Qualche minuto prima di sfornare spennellare i fiori e le strisce con l'albume se si desidera un aspetto lucido.

Lasciare raffreddare e servire.
