CESTINI RUSTICI

Ingredienti per 6 persone:

- farina integrale 60g.,
- farina bianca 75g.,
- mezzo cucchiaio di senape in polvere,
- zucchero 10g.,
- olio di oliva 75g.,
- un tuorlo,
- un cucchiaino di senape rustica,
- uan carota,
- una pera,
- un cuore di sedano,
- 6 chicchi di uva rosata,
- roquefort 60g.,
- sale e pepe.

Riunite in una ciotola le farine, la senape in polvere, un pò di sale, lo zucchero, l'olio, il tuorlo e la senape, mescolate gli ingredienti fino ad avere una pasta consistente. Fatela riposare in frigorifero per una mezz'ora, avvolta in un foglio di pellicola. Tagliate la carota e la pera a fettine, il sedano a pezzetti e i chicci d'uva in quarti. Stendete la pasta in una sfoglia di pochi millimetri e rivestite sei stampini da tartelletta foderati con carta da forno. Cuocete le tartellette in forno a 180° per 15 minuti circa. Dividete la verdura e la frutta nei cestini, condite con il roquefort lavorato con olio, sale e pepe.