CROSTATA ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 330 g di farina,
- 170 g di burro,
- un tuorlo,
- 3 uova,
- sale,
- 250 g di fontina,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- 30 g di parmigiano grattugiato.

Mettete 300 g di farina a fontana sulla spianatoia, fatevi un incavo nel mezzo, versatevi 150 g di burro fuso, il tuorlo, un uovo intero e una presa di sale; lavorate rapidamente gli ingredienti, formando con la pasta una palla che lascerete riposare per 30 minuti.
Intanto fate a dadini piccolissimi la fontina; in un piatto fondo sbattete le rimanenti uova con una presa di sale e una di pepe, il vino bianco e il parmigiano grattugiato (potete anche unire, se credete, una presa di noce moscata grattugiata).
Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, fino ad ottenere un disco di 30 cm di diametro: con questo rivestite uno stampo rotondo di 26 cm di diametro, precedentemente imburrato.
Quindi distribuite uniformemente i dadini di fontina sulla pasta, ripiegate la pasta in eccedenza, formando tutt'intorno un cordone, e versate sulla crostata il composto di uova, vino e parmigiano.
Passate in forno e cuocete per 40 minuti: la superficie dovrà risultare ben dorata e gratinata.