CROSTATA ALLE CIPOLLE E ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di farina
- 1 cucchiaio di lievito
- 30 g di burro a temperatura ambiente
- 15 cl di latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla piccola
- 1 zucchina

Per il ripieno:

- 30 g di burro
- 20 g di farina
- 15 cl di latte
- 2 cucchiaini di origano secco
- 250 g di merluzzo
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Accendete il forno a 220 gradi (termostato 7).
In una ciotola impastate la farina e il lievito con il burro.
Diluite con latte sufficiente per ottenere una pasta soffice.
Impastatela su una spianatoia infarinata, poi stendetela su una piastra da forno unta e formate un disco di 23 cm di diametro.
Spennellatelo con olio e cuocete in forno per dieci minuti; scaldate il resto dell'olio in una padella e fatevi rosolare la cipolla e la zucchina affettate.
Quando saranno ammorbidite toglietele dal fuoco.
Fondete il burro per la salsa in una casseruola, unite la farina, mescolate e cuocete per un minuto.
Togliete dal fuoco e versate il latte, poco alla volta.
Mescolate per sciogliere la farina e rimettete sul fuoco.
Mescolando lasciate ispessire a fuoco basso.
Insaporite con origano, sale e pepe.
Togliete la pasta dal forno e copritela con metà del soffritto di verdure.
Tagliate a strisce il merluzzo e distribuitelo sulle verdure.
Distribuite il resto delle verdure e cospargete con il formaggio grattugiato.
Rimettete in forno a 200 gradi (termostato 6), e lasciate cuocere per venti minuti.