

CROSTATATA ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 225 g di farina
- 50 g di burro a temperatura ambiente
- 50 g di strutto
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 40 g di acciughe sott'olio

Per la farcia:

- 350 g di cipolle tritate
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 400 g di polpa di pomodoro
- 3 cucchiaini di passato di pomodoro
- 3 cucchiaini di vino rosso (facoltativo)
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 foglie di basilico
- sale
- pepe
- olive nere per decorare.

Preparate la farcia: fate scaldare l'olio in una casseruola e fatevi rosolare aglio e cipolla per quindici minuti a fuoco dolce.

Unite la polpa e il passato di pomodoro, il vino rosso, il basilico, sale e pepe.

Fate riprendere l'ebollizione e lasciate sobbollire trenta minuti mescolando di quando in quando.

Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).

Preparate la pasta setacciando la farina in una ciotola e amalgamandola con il burro e lo strutto.

Unite l'acqua fredda sufficiente per ottenere un impasto morbido ma nello stesso tempo compatto.

Lavoratelo con le mani su una spianatoia infarinata.

Stendete la pasta e foderatene uno stampo da 25 cm di diametro a bordi scanalati, leggermente unto.

Rivestite la pasta con un foglio di carta oleata e riempietela con fagioli secchi.

Passate in forno per quindici minuti, poi eliminate carta e fagioli e rimettete in forno per altri quindici minuti, poi eliminate

carta e fagioli e rimettete in forno per altri cinque minuti.

Togliete dal forno e abbassatene la temperatura a 190 gradi.

Distribuite sulla base di pasta il ripieno leggermente raffreddato e livellatene la superficie.

Cospargetela con il formaggio.

Scolate le acciughe e tagliatele a filettini.

Sistematele sul formaggio formando un disegno a griglia.

Decorate con le olive nere.

Rimettete in forno per quaranta minuti, fino a quando il formaggio sarà ben fuso e dorato.

Si può servire subito o lasciar raffreddare e servire in un secondo tempo.