
CROSTATINE AL POMODORO FRESCO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 pomodori
- 12 filetti d'acciughe sott'olio
- 24 olive nere
- 6 crostatine di pasta brisée cotte di 10 cm
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 3/4 cucchiaino di origano secco
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbollentate i pomodori, raffreddateli sotto l'acqua fredda corrente, pelateli e tagliateli a fette spesse scaldate l'olio in una grande padella e rosolatevi le fette di pomodoro per uno o due minuti da ogni parte, finché sono dorate.

Salatele, pepatele, lasciatele raffreddare in un piatto.

Nel frattempo scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).

Sgocciolate i filetti d'acciughe e tagliateli in due nel senso della lunghezza.

Tagliate in due le olive e snocciolatele.

Sbattete il tuorlo con una forchetta.

Distribuite le fette di pomodoro sulle crostatine, cospargetele di parmigiano e di origano, decoratele con le acciughe e le olive.

Spennellate il bordo delle crostatine con il tuorlo, posatele sulla piastra del forno.

Fatele cuocere per quindici minuti, finché sono dorate sui bordi.

Disponetele su un piatto di servizio e servitele calde.