

CROSTATA CON VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 150 g di burro
- 5 uova
- 500 g di vongole
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 200 g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di panna
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Setacciate la farina sulla spianatoia, facendola cadere a fontana; ponete al centro un pizzico di sale, i semi di finocchio, il burro ammorbidito tagliato a pezzetti, un uovo intero e un tuorlo.

Lavorate gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo che raccoglierete a palla e farete riposare al fresco per 30 minuti circa.

Intanto, tagliate a pezzetti il prosciutto e fatelo rosolare per 4-5 minuti in una casseruola, assieme a tre cucchiaini d'olio d'oliva e una cipolla tritata finemente, a calore dolcissimo, avendo cura di mescolare senza interruzioni con un cucchiaino di legno.

Prima che la cipolla arrivi a prendere colore, togliete il soffritto dal fuoco e trasferitelo in una terrina, lasciandolo raffreddare un pochino.

Intanto, tritate finemente le foglioline di prezzemolo e poi mettetele nella terrina; cospargete con un pizzico di sale e amalgamate gli ingredienti fra loro. In una terrina a parte, sbattete le uova che restano assieme alla panna, ad un altro pizzico di sale e ad una macinatina di pepe, finché saranno diventate spumeggianti, dopodiché ponete le vongole in una casseruola e fatele cuocere per 15 minuti; quando si saranno aperte togliete le vongole dalle conchiglie e tenetele da parte.

A questo punto, ponete la pasta sulla spianatoia infarinata e stendetela con il mattarello; disponetela in una teglia rotonda di circa 30 cm di diametro, che avrete prima unto con una noce di burro, avendo cura di farla risalire leggermente lungo il bordo. Punzecchiare il fondo con una forchetta e poi disponetevi il composto di prosciutto e le vongole, completate con le uova sbattute e passate in forno già caldo (180°) per 25-30 minuti circa.

Al termine, togliete la teglia dal forno e fate riposare un attimo; trasferite, infine la crostata sul piatto di portata, e servite.