

CROSTATATA PICCANTE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 150 g di farina
- 150 g di burro
- 25 cl di latte
- 200 g di panna
- 40 g di maizena
- 100 g di formaggio gorgonzola
- 70 g di formaggio camembert
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- sale
- pepe

Setacciate la farina in una larga terrina, unitevi metà del burro, ammorbidito e a pezzetti, una presa abbondante di sale e una macinata di pepe, quindi lavorate gli ingredienti con le mani aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta morbida e liscia.

Mettete nel vaso del frullatore il latte, la panna, la maizena, 50 g di burro a fiocchetti, il Gorgonzola e il Camembert a pezzetti, quindi azionate l'apparecchio fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Versatelo in una casseruola e fatelo addensare a calore dolcissimo, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Togliete il composto dal fuoco quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, incorporatevi il Parmigiano grattugiato, regolate di sale e pepe e lasciatelo intiepidire.

Unite alla crema di formaggio tiepida i tuorli di tre uova, sbattuti a parte, e gli albumi, montati a neve ben soda, e mescolate con cura per amalgamare bene il tutto.

Stendete metà della pasta preparata in una sfoglia sottile e usatela per foderare una teglia di 24 cm di diametro, unta col burro rimasto.

Versate nella teglia il composto al formaggio, livellatelo bene, poi copritelo con la restante pasta, anch'essa tirata a sfoglia.

Fate cuocere la crostata nel forno a 180° per circa 1 ora, quindi servite.

Se lo desiderate, potete surgelare la crostata, una volta cotta.

Per fare ciò, lasciatela raffreddare, quindi toglietela dalla teglia, trasferitela su un disco di cartone foderato con carta d'alluminio, copritela con altra carta, inseritela in un sacchetto di politene e mettetela nel congelatore.

Consumatela nel giro di un mese: prima dell'uso lasciatela scongelare a temperatura ambiente e fatela scaldare per 10 minuti nel forno (160°).