



LA RICETTA

INGREDIENTI PER LA BASE:

200 g farina 00
30 g di farina integrale
100 ml di latte
120 ml di olio di semi
80 g di pecorino grattugiato
15 g di lievito istantaneo per torte salate
1 pizzico di sale

INGREDIENTI PER L'INTERNO:

300 g di ricotta
Olio evo qb
50 g di pecorino grattugiato
100 g di fave
250 g di carciofi
200 g di agretti
Uova di quaglia qb
Pomodori secchi qb
30 g di pecorino a pezzettini
Asparagi 6
Aglio qb
Olio evo qb

Sale e pepe a piacere

Prepariamo la base

Iniziamo preparando la base della crostata.

Per prima cosa setacciare le farine con il lievito istantaneo e metterle da parte.

In una ciotola capiente lavorare con le fruste elettriche le uova insieme al latte, l'olio, il formaggio grattugiato ed il sale.

Ottenuto un composto omogeneo, aggiungere la farina e continuare a lavorare con le fruste fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi.

Versare l'impasto in uno stampo del diametro di 26 cm imburato e infarinato.

Cucinare la crostata in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.



Prepariamo l'interno

Pulire tutte le verdure, sbollentarle singolarmente e passarle in padella con olio, sale pepe e aglio per insaporire.

Stemperare la ricotta con il pecorino e l'olio.

Spalmare sulla crostata il composto e decorare a piacere con le verdure.