

Crostata al formaggio

per una teglia di 28 cm Ø



Suggerimento

Non occorre mettere in fresco l'impasto per la crostata: lo si può utilizzare subito.

Ingredienti

Impasto:

80 g di burro
0,75 dl d'acqua
¼ cucchiaino di sale
200 g di farina



Ripieno:

150 g di Gruyère DOP grattugiato
150 g di Emmentaler DOP grattugiato
2 dl di latte
2 dl di panna
3 uova battute
½ cucchiaino di sale
pepe, noce moscata, paprika



Ciclo 3

Preparazione



1 Impasto: mettere il burro in una padella e lasciarlo sciogliere a fuoco medio. Togliere la padella dal fuoco.



2 Aggiungere tutti gli altri ingredienti dell'impasto.



3 Mescolare bene il tutto, fino a ottenere una massa morbida, che non va più lavorata.



4 Premere a mano l'impasto nella teglia imburata. Bucherellare il fondo con una forchetta. Preriscaldare il forno (statico a 220 °C, termoventilato a 200 °C).



5 Ripieno: mescolare tutti gli ingredienti del ripieno e versare la miscela sul fondo di pasta. Cuocere la crostata 30–35 minuti sulla scanalatura più bassa del forno preriscaldato.