

Crostata con pesto misto e pancetta

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min Cottura: 60 min Dosi per: 6 persone
 Costo: Medio Difficoltà: Media

La crostata con pesto misto e pancetta è una ricca torta salata che può essere gustata come antipasto o anche come piatto unico.

La corposità della crostata con pesto misto e pancetta la rende un piatto molto nutriente ma anche leggero al palato e dal gusto amabile proprio per il giusto equilibrio degli ingredienti che la compongono.



Per la pasta briséé

>> Pasta briséé
300 gr



Per il ripieno al pesto

>> Aglio 1 spicchio	>> Menta 20 gr	>> Prezzemolo 20 gr
>> Basilico 20 gr	>> Noci 50 gr	>> Ricotta fresca 250 gr
>> Erba cipollina 10 gr	>> Olio di oliva extravergine q.b.	>> Sale q.b.
>> Farina 00 2 cucchiai	>> Philadelphia 80 gr	>> Uova medie, 1 intero e 1 tuorlo
>> Mandorle non pelate 40 gr		

Per la crema all'uovo

>> Pancetta dolce 150 gr	>> Panna fresca 200 ml	>> Uova 1 intero e 1 tuorlo
------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

Preparazione



Preparate la briséé seguendo le istruzioni che trovate qui, mettete in frigo almeno per un'ora.
Preparate il pesto di erbe mettendo nel mixer le erbe miste (1), le noci e le mandorle (2), l'aglio e in ultimo l'olio (3);



tritare il tutto molto finemente in modo da ottenere una crema omogenea (4); in caso servisse aggiungete ancora un pò di olio. In una capiente terrina unite la ricotta, il philadelphia, l'uovo e il tuorlo (5), aiutandovi con una frustina mescolate bene; unite anche il pesto ottenuto (6) e mescolate di nuovo.



Aggiungete anche i due cucchiari di farina (7) e tenete da parte il composto; Sbattete la panna e l'uovo intero con il tuorlo in un contenitore (8) e tenete da parte anche questo; In una padella antiaderente ben calda fate rosolare la pancetta senza altri grassi e fatela poi intiepidire (9).



Stendete la brisee in una sfoglia sottile e rivestite lo stampo da 26 cm da crostata con carta forno e poi la sfoglia; versate il composto con il pesto (10), poi sopra la pancetta arrostita (11) e in ultimo il composto di uova e panna (12);. Infornate in forno caldo a 180° ventilato per almeno 45 minuti; avrà la tendenza a gonfiare leggermente ma è normale, raffreddandosi poi tornerà a livello.