

Crostata salata ai finocchi



Tempo di preparazione: 15 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

• Farina di riso: 25 gr

Finocchi: 2Latte: 250 gr

• Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio per il ripieno

• Parmigiano grattugiato: 50 gr

• Pepe nero: q.b.

• Prosciutto cotto: 100 gr

• Sale: q.b.

Impasto

• Acqua: 125 gr

Lievito istantaneo per preparazioni salate: ½
hustina

• Mix per farine senza glutine: 250 gr

 Olio extra vergine di oliva: 50 gr per la base della crostata

• Sale: 1 cucchiaino per la base della crostata

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr



Preparazione

La **crostata salata ai finocchi** è un rustico davvero eccezionale. Una base morbida e senza burro, avvolge un ripieno ricco, cremoso e saporito, un ottimo modo per far mangiare le verdure anche ai più piccini. Fidatevi, piacerà tantissimo anche a loro!

La crostata salata ai finocchi è molto semplice e veloce da preparare: come prima realizzate la base. In una ciotola mettete la farina, l'acqua a temperatura ambiente, il lievito, l'olio extra vergine di oliva, il sale ed impastate il tutto fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo.

Pulite i finocchi e tagliateli a fettine abbastanza sottili, devono essere spesse circa mezzo cm. Versate il latte in un pentolino e aggiungete la farina di riso, l'olio e portate ad ebollizione. Fate cuocere la besciamella fino a farla addensare e conditela poi con la *Passata di Pomodoro Pomì*, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Foderate una tortiera con della carta forno e rivestite la base ed il perimetro con la pasta realizzata in precedenza, tenetene un po' da parte per la decorazione finale. Farcite la base con le fette di prosciutto, mettete i finocchi e coprite il tutto con la **besciamella al pomodoro**.

Realizzate le classiche striscioline della crostata, chiudete per bene i bordi ed infornate la crostata salata ai finocchi in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti, dovrà risultare ben dorata in superficie.

La crostata salata ai finocchi è pronta, è morbida, gustosa e dal ripieno cremoso, andrà a ruba!