

*crostatine salate
con zucchine,
scamorza
e
fiori di zucca*

INGREDIENTI PER 4 CROSTATINE

***PER LA PASTA
BRISÉE***

100 g di farina 0

40 g di olio

extravergine di oliva

35 g di acqua fredda

PER IL RIPIENO

150 g di zucchine

73 g di scamorza

affumicata

4 fiori di zucca

uno spicchio di aglio

PREPARAZIONE:

Per prima cosa pensiamo alla pasta brisee. In una ciotola versiamo la farina, l'acqua e olio . Impastiamo bene con le mani fino ad ottenere un panetto bello omogeneo.

Avvolgiamo con della pellicola per alimenti e facciamo riposare in frigo per circa 30 minuti.

Nel frattempo, prepariamo le zucchine: laviamole e mondiamole. Facciamo soffriggere con un spicchio di aglio e un filo di olio. Terminiamo la cottura aggiunngendo dell'acqua , se dovesse servire. Le zucchine sono pronte quando è evaporata tutta l'acqua e sono leggermente croccanti. Lasciamo raffreddare.

Dopo esser trascorso il tempo di riposo, stendiamo la pasta brisee su un piano infarinato. Ricaviamo 4 crostatine e bucherelliamo la base con i rebbi di una forchetta. Versiamo il composto di zucchine all'interno. Copriamo con delle fette di scamorza e terminiamo con i fiori di zucca ben lavati e mondati (eliminiamo tutta la parte interna del fiore).

Facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180 ° per circa 15 minuti. Le crostatine sono pronte, quando sono ben dorate : sia la pasta fuori che la scamorza. Pronte da servire sia calde che fredde.