Crostata di pomodori

Pubblicato: 18-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- Pasta sfoglia
- gorgonzola
- pomodorini
- prezzemolo
- pan grattato
- parmigiano
- 200 ml. di latte
- 20 gr. di farina 00
- 20 gr. di burro
- sale
- noce moscata

Preparazione:

Preparare la besciamella:

Mettere in una casseruola il burro e farlo sciogliere, unire la farina setacciata e amalgamarla fino a quando si sentirà sfrigolare.

Aggiungere il latte bollito, il sale, la noce moscata e farla addensare su fuoco basso.

Stendere la pasta in una teglia, spolverare con del pane grattugiato, fare un letto con il gorgonzola misto alla besciamella, mettere i pomodori tagliati a metà, cospargere con il prezzemolo, pan grattato e parmigiano.

Cuocere in forno per 25/30 minuti a 200°.