

Crostatina di erbette all'arancia e pinoli

Antipasto vegetariano per Natale? Questa crostatina è quello che stavi cercando!



Le crostatine non sono tutte uguali! Questa è speciale perché preparata con una **frolla integrale salata** e ripiena di **erbette** saporite. Inaspettata la nota dell'**arancia**, che addolcisce un po' il piatto e i **pinoli** sparsi nel ripieno, che donano un tocco super chic a questo piatto!

Difficoltà: media

Costo: basso

Preparazione: 20 min. + 35 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

Per la frolla salata:

100 g di farina integrale di grano tenero

100 g di farina 00

1 uovo intero

80 g di burro da panna da centrifuga

Un pizzico di sale marino integrale

Per il ripieno:

250 g di foglie di broccolo fiolaro o bieta o spinaci o cicoria

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

1 cucchiaino di succo e 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata non trattata

1 cucchiaino di pinoli

4 stampi monoporzione da forno

Procedimento

1. Per la frolla versa in una ciotola le farine, il burro a pezzi e il sale. Lavora l'impasto con le mani sino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi l'uovo sbattuto e 2 cucchiaini d'acqua. Lavora sino a ottenere un composto omogeneo. Fai riposare in frigo per 30 minuti avvolto da pellicola.
2. Prepara il ripieno: cuoci a vapore le erbette, mondate e lavate, per 5 minuti. Tritalo e uniscilo al Parmigiano, al succo d'arancia e ai pinoli. Amalgama bene mescolando con un cucchiaino.
3. Riprendi la frolla dal frigo, lavorala per 1 minuto e stendila con un matterello aiutandoti con poca farina. Rivesti gli stampini e tieni da parte della pasta per le strisce della crostata. Inforna le basi bucherellate con una forchetta per 15 minuti a 170 °C.
4. Trascorso il tempo, riempi le basi con la farcia di erbette e posiziona le striscioline sulla superficie.
5. Cuoci per 15 minuti a 170 °C. Fai raffreddare, sforma e cospargi con la scorza di arancia.