



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Crostata alla valdostana*



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **piatto fondo, forchetta, teglia rotonda (26 cm di diametro), forno**

## **Ingredienti**

- 350 gr farina
- 250 g di fontina
- 180 gr burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 uova
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- noce moscata grattugiata
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Crostata alla valdostana**

### **Passo 1.**

Disponete la farina a fontana su una spianatoia (tenete un po' di farina da parte per infarinare lo stampo), fatevi un incavo e versatevi dentro il burro fuso (tenendone una noce di lato per imburrare lo stampo), una presa di sale, un uovo e il tuorlo, impastate bene senza lavorare la pasta troppo a lungo, formate una palla e fate riposare il composto coperto da un canovaccio per trenta minuti.

### **Passo 2.**

Tagliate la fontina a dadini, sbattete due uova col parmigiano grattugiato, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe.

### **Passo 3.**

Stendete la pasta e formate un disco del diametro di qualche centimetro in più della teglia che dovrete foderare.

### **Passo 4.**

Imburrate ed infarinate lo stampo e copritelo con la pasta, versatevi dentro la fontina a dadini e il composto di uova, parmigiano e vino.

### **Passo 5.**

Formate un cordone con la pasta in eccedenza e ponete in forno a 180 C per quaranta minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)