

Crostata salata alla carbonara

Senza glutine



Ingredienti

2 rotoli pasta sfoglia senza glutine #

200 gr guanciale (oppure pancetta affumicata)

3 patate

3 uova

150 gr panna da cucina

100 gr pecorino

1 tuorlo (per spennellare la superficie)

q.b. sale

q.b. semi di papavero

Procedimento

Iniziamo pelando le patate e tagliandole a fette. Cuociamole per circa 5 minuti in una pentola con acqua bollente. Devono solo ammorbidirsi. Coliamole e mettiamole da parte. In una ciotola mettiamo le uova, il pepe nero, il sale, il pecorino e sbattiamo energicamente. Uniamo la panna e mescoliamo fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Preriscaldiamo il forno a 180 gradi. Srotoliamo entrambi i rotoli di pasta sfoglia. Il primo lo mettiamo in una teglia e bucherelliamo la base con i rebbi di una forchetta. Il secondo lo tagliamo a strisce di circa 1 centimetro. Distribuiamo le patate sulla base della sfoglia, aggiungiamo il guanciale tagliato a pezzetti e copriamo tutto con il composto di uova. Disponiamo le strisce di sfoglia sulla superficie della crostata e spennelliamo con il tuorlo sbattuto. Cospargiamo i semi di papavero e inforniamo. Cuociamo per circa 25/30 minuti fino a doratura. Sforiamo e lasciamo intiepidire prima di servire.

Ricetta dal web