

## **Crostata con Pomodori - Tempo di cottura: 25'**

**Categoria : LA FRITTATA**

**Publicato da [D.N.](#) in 15/11/2010**

**Crostata con Pomodori - Ingredienti:** Ingredienti per 6 persone:250g. di pasta sfoglia già stesa, 350g. di pomodorini ciliegia, una cipolla bianca, un cucchiaio di capperi, un rametto di origano fresco, qualche stelo di erba cipollina, un ciuffo di prezzemolo, 2 peperoncini freschi tritati, 100g. di formaggio emmental grattugiato, 5 cucchiaini di olio d'oliva, sale.

**Preparazione:**



Foderate uno stampo da 20 cm. di diametro con della carta da cucina, ricoprite con la pasta sfoglia, bucherellate qua e là la base con una forchetta poi riponetela in frigorifero per qualche minuto.

Tritate finemente la cipolla con l'origano, il prezzemolo e i capperi.

Mettete il ricavato in una ciotola, unite l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, i peperoncini, l'olio, i pomodorini tagliati a metà e una presa di sale.

Mescolate con cura e lasciate riposare per 5 minuti. Distribuite sulla sfoglia l'emmental, poi disponetevi sopra i pomodori preparati e cuocete in forno caldo a 220° per almeno 25 minuti, finché la superficie risulterà dorata.

Servite la crostata finché è ancora ben calda.-

**Tempo di cottura: 25'**