Pomì
O Così. O Pomì.

Crostata salata ai finocchi

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina di riso: 25 gr
- Finocchi: 2
- Latte: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio per il ripieno
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prosciutto cotto: 100 gr
- Sale: q.b.

Impasto

- Acqua: 125 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: ½ bustina
- Mix per farine senza glutine: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr per la base della crostata
- Sale: 1 cucchiaino per la base della crostata

Preparazione

La **crostata salata ai finocchi** è un rustico davvero eccezionale. Una base morbida e senza burro, avvolge un ripieno ricco, cremoso e saporito, un ottimo modo per far mangiare le verdure anche ai più piccini. Fidatevi, piacerà tantissimo anche a loro!

La crostata salata ai finocchi è molto semplice e veloce da preparare: come prima realizzate la base. In una ciotola mettete la farina, l'acqua a temperatura ambiente, il lievito, l'olio extra vergine di oliva, il sale ed impastate il tutto fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo.

Pulite i finocchi e tagliateli a fettine abbastanza sottili, devono essere spesse circa mezzo cm. Versate il latte in un pentolino e aggiungete la farina di riso, l'olio e portate ad ebollizione. Fate cuocere la besciamella fino a farla addensare e conditela poi con la *Passata di Pomodoro Pomì,* parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Foderate una tortiera con della carta forno e rivestite la base ed il perimetro con la pasta realizzata in precedenza, tenetene un po' da parte per la decorazione finale. Farcite la base con le fette di prosciutto, mettete i finocchi e coprite il tutto con la **besciamella al pomodoro**.

Realizzate le classiche striscioline della crostata, chiudete per bene i bordi ed infornate la crostata salata ai finocchi in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti, dovrà risultare ben dorata in superficie.

La crostata salata ai finocchi è pronta, è morbida, gustosa e dal ripieno cremoso, andrà a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr