



Crostata ai cipollotti

[Del 29/04/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 450 g di pasta brisée surgelata o preparata secondo la ricetta, 5 cipollotti freschi, 150 g di polpa di vitello tritata, 150 g di lonza tritata, 100 g di mortadella in una sola fetta, olio, vino bianco, sale, pepe.

Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente e, intanto, preparate il ragù. Fate scaldare 3 cucchiaini di olio in una casseruola, unitevi i due tipi di carne tritati e lasciateli ben colorire. Unite la mortadella tritata, una presa di sale, una bella macinata di pepe e spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco che farete lentamente sfumare. Cuocete il ragù per circa 40 minuti, unendo di tanto in tanto ancora qualche cucchiaino di vino. Nel frattempo mondate i cipollotti, eliminando gran parte del gambo verde e le radici. Poi tagliateli in quattro per il lungo e adagiateli in una larga padella, nella quale avrete fatto scaldare 4 cucchiaini di olio. Lasciateli stufare dolcemente per 10 minuti. Con la pasta (meno un pezzetto che vi servirà per fare le strisce) rivestite uno stampo da 24 cm di diametro unto di olio, livellandola sui bordi con il mattarello. Adagiate sulla pasta il sugo di carne ben ristretto e sopra i cipollotti. Con la pasta tenuta da parte fate delle strisce che disporrete a grata, poi cuocete la torta a 190° per circa 40 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]