



Crostata alle carote

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

Ingredienti: per 4 persone: 350 g di pasta brisée surgelata o preparata secondo la ricetta, 600 g di carote, 50 g di burro, 2 uova, 2 cucchiaini di succo di arancia, 1 dl di panna, sale, pepe.

Fate scongelare la pasta, poi stendetela in un disco e con questo foderate fondo e pareti di uno stampo da 24 cm di diametro, unto di burro. Copritela con un foglio di carta oleata e con fagioli secchi, quindi fatela precuocere in forno caldo a 220° per 15 minuti. Intanto raschiate le carote, riducetele a rondelle e mettele in una casseruola. Copritele di acqua fredda, salatele e cuocetele per 30 - 35 minuti. Estraete la pasta precotta dal forno, eliminate fagioli e carta e lasciate il forno acceso. Riducete in purea la metà delle carote, incorporatevi il burro rimasto, il succo di arancia, la panna e lasciatela velocemente addensare sul fuoco. Poi levatela dal fornello e unitevi i tuorli, amalgamando bene. Stendete la purea di carote sulla pasta, poi disponetevi sopra le rondelle a corona. Regolate di sale, pepate secondo il vostro gusto e cuocete la torta per altri 15 minuti.

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