

Pasta in crosta

dosi per 6 persone. Farla più piccola è più difficile. Anche congelata è comunque buonissima!

Per la crosta:

300 g di farina 00

Mezzo bicchiere d'olio d'oliva

Sale e acqua qb

Per la pasta:

400g di "Mezzi Ziti" oppure "sedani" o simili

300g di funghi freschi trifolati in olio e aglio. Sbrise, prataioli e chiodini vanno bene in misto.

0,75 l di besciamella a consistenza normale con noce moscata abbondante, un pezzetto di peperoncino ed un pizzico di maggiorana.

100g fontina

100 emmenthal

100 gorgonzola

100 g di grana grattugiato

Lavorare velocemente la pasta per la crosta e lasciarla riposare

Intanto lessare la pasta in acqua salata, scolarla e metterla in una terrina a cui aggiungere i funghi, la besciamella, il grana e i formaggi a dadini meno il gorgonzola. Mescolare bene

Tirare sottile la sfoglia per la crosta e foderare una terrina da forno bassa, precedentemente ben unta d'olio e spolverata di pane grattato. Attenzione che la sfoglia all'olio si secca facilmente se lavorata troppo con le mani.

Riempire la terrina foderata con la pasta condita e coprire con strisce di sfoglia e gorgonzola.

Spennellate i bordi e le strisce con un rosso d'uovo (facoltativo)

Infornare a 250°C per circa 30 minuti ma aspettate a servirla almeno 10 minuti perché rovente è tremenda!

Ottima con un rosso leggero e frizzante (bonarda)