



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000397**

**Registrata in data 28 Mar 2016 alle ore 10:15**

**da ANTONIO COLUCCI**

## Omaggio a Jacques

Crostatina salata al pomodoro del piennolo, farcita con crema al pomodoro giallo timo e polvere di pomodoro.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Per la frolla:

170 g di Farina Debole

1 Tuorlo

2 g di sale

35 g di acqua di pomodoro del piennolo la fiammante

70 g burro di bufala

Per la crema:

250 ml di pomodoro giallo la fiammante

25 g di amido di riso

aglio

olio

peperoncino

sale

Per la guarnizione:

Timo

Polvere di pomodoro del piennolo

### Preparazione

Per la frolla

Passare i pomodori del piennolo e tenere da parte, impastare burro a pomata, sale e tuorlo aggiungere l' acqua di pomodoro mescolare e aggiungere infine la farina, compattare e far riposare in frigo.

Per la crema

Nel frattempo che la frolla riposa, far rosolare aglio, olio e peperoncino, aggiungere il pomodoro giallo passato e far cuocere. A cottura quasi ultimata aggiungere l' amido di riso e cuocere 2 minuti e lasciar raffreddare.

Per la polvere di pomodoro

Gli scarti ottenuti dai pomodori passati vanno passati in forno a 100 gradi per due ore.

Per completare, foderare uno stampo da crostata di 12 cm con la frolla, lasciar cuocere in forno già caldo a 180° per 20 minuti e lasciar raffreddare, riempire la crostata con la crema al pomodoro giallo e guarnire con timo e peperoncino.