

Crostatine salate con caprino e uva rossa

Cerchi un'idea per un aperitivo d'autunno? Lasciati conquistare da queste deliziose crostatine.



I *finger food* sono sempre irresistibili, soprattutto se preparati con **ingredienti di stagione** e serviti durante un bell'**aperitivo tra amici!** Proprio come queste crostatine salate, perfette per salutare l'autunno grazie alla **dolcezza dell'uva rossa** e la **cremosità del caprino** rinfrescato dalla scorza di limone. Provale anche tu!

Difficoltà: media

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min. + 25 min. di cottura

Ingredienti **(per 6/8 crostatine)**

Per la pasta brisée all'olio:

200 g di farina semintegrale di grano tenero (tipo 2)

50 g di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

80/90 g di acqua naturale

1 cucchiaino di rosmarino tritato

Un pizzico di sale fino

Per il ripieno:

240 g di caprino fresco Despar

La scorza grattugiata di un limone

Olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar q.b.

10 acini di uva rossa

Stampini da crostatina monoporzione

Procedimento:

1. Prepara la pasta brisée all'olio versando la farina in un'ampia ciotola. Unisci sale e rosmarino, quindi mescola. Aggiungi l'olio e l'acqua, poca per volta (ricorda che ogni farina assorbe i liquidi in maniera diversa in anche in funzione del grado di raffinazione, ossia, in base alla fibra presente). Mescola tutti gli ingredienti e forma un panetto morbido. Lascia riposare avvolto da pellicola da cucina in frigorifero per almeno 30 minuti.
2. Lavora il caprino in un'altra ciotola con la scorza di limone. Aggiungi un filo d'olio per ammorbidire il composto e amalgama bene.
3. Infarina un piano di lavoro e stendi la brisée con il matterello sino a ottenere una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore. Ricava i dischi e foderà ogni stampino, praticando dei fori

sul fondo con una forchetta. Cuoci le basi ottenute in forno preriscaldato a 170 °C per 10 minuti.

4. Una volta cotte, riempi con il composto al caprino livellandolo.

5. Ripassa le crostatine in forno caldo a 170 °C per altri 15 minuti.

6. Una volta cotte, lascia raffreddare e appoggia sopra gli acini d'uva lavati e tagliati a metà.