

## **Crostata Con Pomodori**

**Categoria :** Antipasto -

**Pubblicato da** [Mary Petrella](#) in 25/7/2011

### **Crostata Con Pomodori - Ingredienti per 6 persone**



Crostata Con Pomodori

#### **Ingredienti per 6 persone:**

250 G = Pasta Sfoglia

350 G = Pomodorini Ciliegia

1 = Cipolla Bianca

1 Cucchiaino = Capperi

1 Rametto = Origano Fresco

Alcuni Steli = Erba Cipollina

1 Ciuffo = Prezzemolo

2 = Peperoncini Freschi Tritati

100 G = Formaggio Emmenthal Grattugiato

5 Cucchiaini = Olio D'oliva

= Sale

Foderate uno stampo da 20 cm. di diametro con della carta da cucina, ricoprite con la pasta sfoglia, bucherellate qua e là la base con una forchetta poi riponetela in frigorifero per qualche minuto.

Tritate finemente la cipolla con l'origano, il prezzemolo e i capperi. Mettete il ricavato in una ciotola, unite l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, i peperoncini, l'olio, i pomodorini tagliati a metà e una presa di sale.

Mescolate con cura e lasciate riposare per 5 minuti. Distribuite sulla sfoglia l'emmenthal, poi disponetevi sopra i pomodori preparati e cuocete in forno caldo a 220° per almeno 25 minuti, finché la superficie risulterà dorata.

Servite la crostata finché è ancora ben calda.