

Crostata con rose di verdure

Tempo di preparazione: 50 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Besciamella: 250 gr
- Carote: 3
- Noce moscata: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta sfoglia tonda: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchine: 3



Preparazione

La crostata con rose di verdure è un **rustico salato delizioso e scenografico**. È facilissima da preparare ed è perfetta per qualsiasi occasione, ottima per una cena gustosa, ideale per un buffet o una festa. La crostata con rose di verdure piacerà anche ai più piccini ed è buonissima anche fredda!

La crostata con rose di verdure è molto semplice e veloce da preparare: come prima cosa prendete il rotolo di pasta sfoglia e sistemate lo all'interno di una tortiera.

Preparate la besciamella, se non la prendete già pronta, e conditela poi con i **Pomodori a Cubetti Pomi**, il parmigiano grattugiato, noce moscata, sale e pepe nero. Versatela sopra la pasta sfoglia.

Pelate le carote, pulite le zucchine e tagliatele a fette molto sottili nel senso della lunghezza, se avete una mandolina, usatela pure.

Condite le verdure con sale e pepe. Prendete una fetta di zucchina e arrotolatela ben stretta su sé stessa. Ecco formata una rosellina, posizionate la sulla crostata salata e realizzatene altre allo stesso modo, alternando zucchine e carote, fino all'esaurimento degli ingredienti.

Cospargete la superficie della crostata con rose di verdure con del parmigiano grattugiato ed infornatela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40-45 minuti.

La crostata con rose di verdure è pronta, è cremosa e gustosissima, ottima anche fredda!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

