

## **CROSTATINE AL FARRO E GRANO SARACENO CON CREMA DI FORMAGGIO ZIGHERA E DADOLATA DI PEPERONI AGRODOLCI**

### Ingredienti per la base:

130g farina integrale di farro e grano saraceno

rosmarino

pepe bianco

1 cucch.no bicarbonato

latte di soia

olio evo

### Ingredienti per la crema:

100ml panna light

35g formaggio Zighera Biologico

### Ingredienti per i peperoni:

peperoni rossi, gialli, verdi

aceto di vino bianco

prezzemolo

olio evo

gomasio

zucchero di canna

Setacciare la farina con il bicarbonato, insaporire con il rosmarino ed il pepe, aggiungere l'olio ed impastare bene, aiutarsi con un po' di latte per ottenere un impasto omogeneo; lasciare riposare il panetto per circa 20-30 minuti.

Mondare i peperoni, tagliarli a tocchetti e soffriggerli in pentola con un po' di olio; portare a cottura bagnando con acqua. Quando iniziano a cuocere, insaporire le verdure con l'aceto ed il prezzemolo, addolcire con alcuni cucchiaino di zucchero e regolare la sapidità con il gomasio.

Mescolare bene la panna con il formaggio Zighera sbriciolato e un cucchiaino dell'olio di cottura dei peperoni, fino ad ottenere una crema morbida (se necessario allungare con un po' di latte di soia).

Foderare con l'impasto due stampi da crostatina, versare la crema di formaggi e cuocere in forno, preriscaldato a 200° con funzione statica, per circa 15-20 minuti, facendo attenzione che la crema di formaggi si solidifichi leggermente senza cuocersi troppo.

Togliere le crostatine dal forno, distribuire i peperoni nel mezzo della farcia (circa 2-3 cucchiari a crostatina) e rimettere in forno per altri 15-20 minuti.

Servire le crostatine ancora molto calde.