

Tarte tatin di pomodorini

•**PREPARAZIONE:** 5 minuti

•**COTTURA:** 35 minuti

•**PRONTA IN:** 1 ora 10 minuti

Ingredienti

- 350 grammi di **pomodorini** *per me datterini*
- olio extra-vergine di oliva**
- sale**
- timo**
- 200 grammi di **farina 00**
- 100 grammi di **burro**
- 3-4 cucchiaini di **acqua fredda**
- basilico** *per guarnire*
- mozzarella di bufala campana DOP** *per servire*

Istruzioni

1.Mettete in una terrina la farina insieme al pizzico di sale; poi mettete il burro freddo tagliato a tocchetti nella farina e iniziate a sbriciolarlo con la punta delle dita. Quando avrete un composto granuloso, versate 3/4 cucchiaini di acqua fredda e impastate molto velocemente (come per la frolla). Formate una palla e mettete a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2.Lavate i pomodorini e tagliateli a metà (i miei erano di forma oblunga, e li ho tagliati nel senso della lunghezza).

3.Mettete un filo d'olio sul fondo di una teglia (non a cerniera), distribuite del sale e del timo, e poi sistemate i mezzi pomodorini con il taglio verso l'alto e vicinissimi gli uni agli altri, lasciando un pochino di spazio vicino ai bordi della teglia, in modo da riuscire a rinalzare la pasta.

4.Tirate la pasta fuori dal frigorifero e stendetela fino ad ottenere una sfoglia tonda (del diametro pari o un po' maggiore rispetto a quello della teglia) di circa mezzo centimetro di spessore. Questa sfoglia dovrà essere utilizzata per coprire i pomodorini, rinalzando la pasta in quello spazio lasciato libero lungo i bordi della teglia.

5.Infornate a 200° C per 15 minuti, poi ridurre la temperatura a 180° C e continuate la cottura per altri 15-20 minuti (o finché la pasta non sarà dorata).

6.Sfornate, lasciate intiepidire un pochino e poi capovolgete la tarte tatin su una teglia o un piatto adatto alla cottura in forno. Infornate ancora 5 minuti, in modo che i bordi di pasta e il dorso dei pomodorini prendano un po' di colore. Lasciate intiepidire e gustatela, accompagnandola con un formaggio saporito (pecorino, friulano o ciò che preferite) o con dell'ottima mozzarella.

Io ho spezzettato con le mani una treccia di mozzarella di bufala e ho così guarnito la tarte tatin ancora un po' calda, in modo che la mozzarella si sciogliesse appena.