

Crumble di verdure grigliate e feta. La prima volta che...



ALT!!! Fermi tutti là che vi vedo!

Già lo so che ora comincerete a fare strane congetture su questa prima volta...maliziosi e birbantelli come al solito!

Ma quante volte capita che “quella” volta sia la **PRIMA** volta: il primo compleanno, il primo giorno di scuola, la prima *focaccia*, i primi cioccolatini. E poi c'è il primo amore...di **CRUMBLE**!

Lo confesso, sono capitolata anch'io! Dopo aver resistito per mesi e mesi vedendolo in giro a 360 gradi, alla fine ho ceduto alla crumble tentazione e sapevo che sarebbe stato un colpo di fulmine! Nel tentativo di fare uno svuota freezer generale, mi sono ritrovata con una rimanenza di misto verdure grigliate senza nessuna idea di come utilizzarle fino a che, complice l'impossibilità di impastare focacce per il week end (sacrilegioooooo! Sono già due settimane che sono in astinenza, alla terza è il panico!) si è accesa una lampadina e allora **CRUMBLE** sia
^__^

E visto che quest'anno sono in aria di feta, perchè no?

E ora cari miei son dolori! Questo è stato il primo esperimento, ma considerato che in una settimana l'ho già fatto 3 volte, se la crumble mania non si esaurisce ne seguiranno delle belle!



Crumble di verdure grigliate e feta

Print

Prep time

20 mins

Cook time

30 mins

Total time

50 mins

Per 2-3 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2-3

Ingredienti

- – per la crosta
- 60 gr di farina
- 40 gr di burro freddo
- 40 gr di parmigiano grattugiato
- 20 gr di germe di grano
- timo al limone
- – per la base
- 350 gr di verdure miste grigliate surgelate (ho usato melanzane, zucchine e patate, ma ci starebbero anche i peperoni)
- 200 gr di feta

- 3-4 pomodori secchi
- timo al limone
- olio evo
- un pezzetto di cipolla
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Se non usate i pomodori secchi già pronti, dissalarli bene lasciandoli a bagno in acqua e sciacquandoli ripetutamente, quindi tagliarli a pezzetti.
2. In una padella far appena soffriggere la cipolla tritata con un po' d'olio, aggiungere le verdure grigliate, i pomodori secchi, profumare con il timo e lasciar insaporire per qualche minuto. Regolare di sale e a piacere unire una punta di peperoncino.
3. Fuori dal fuoco aggiungere la feta sbriciolata grossolanamente, mescolare il tutto e trasferire in una pirofila o in cocottine monoporzione.
4. In una ciotola lavorare con la punta delle dita il burro freddo a dadini con la farina, il germe di grano, il parmigiano grattugiato e una presa di timo fino ad ottenere un composto bricioloso.
5. Distribuire le briciole sulla base di verdure e feta fino a ricoprirla tutta e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 25-30 minuti.
6. Sfornare e servire caldo o tiepido.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...