Crostatine verde ortica

Ingredienti:
300 gr. di cime di ortica.
Aglio delle vigne (o pippolino o aglio selvatico).
Fiori eduli (commestibili) a piacere.
150 gr. di parmigiano grattugiato.
300 gr. di farina.
100 gr. di burro.
Olio evo. Sale. Pepe nero.
1 tuorlo d'uovo.
½ litro d'acqua.
Prosciutto cotto a dadini (o salsiccia).

Preparazione:
Innanzitutto preparare la pasta frolla salata: versare la farina setacciata in una ciotola. Incorporare velocemente il burro a pezzetti. Aggiungere il tuorlo dell'uovo. Quindi, lentamente, l'acqua. Amalgamato il tutto, ne risulterà una pastella friabile. Formare un panetto che, avvolto in una pellicola, andrà lasciato in frigorifero per almeno un'ora.
Quindi immergere le ortiche in acqua bollente, leggermente salata. Una volta sbollentate, scolarle. Infine metterle in padella con olio e qualche bulbo di aglio tritato. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere il formaggio grattugiato. Aggiungere il prosciutto a dadini. Inserire pasta frolla e ripieno nell'apposito stampo. Infornare qualche minuto a 250°. Poi abbassare a 200° per venti minuti.
Servire con un'insalatina di pomodori, peperoni, finocchi, fiori e aglio delle vigne.

Nonno Lucio