

ANTIPASTI

Torta di rose salata con bietole, ricotta e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Per l'impasto:

Farina 00

400 gr

Latte

140 gr a temperatura ambiente

Acqua

60 gr a temperatura ambiente

Lievito di birra disidratato

4 gr

Sale

10 gr

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiai

Per il ripieno:

Bietole

2 medie

Ricotta

200 gr

Taleggio Cademartori

150 gr

Uovo

1

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiai

Aglione

1 spicchio

Sale e pepe

Q.b

Descrizione

In una terrina unite la farina 00, il lievito e metà dell'acqua a temperatura ambiente. Mescolate versando il latte a filo, poi aggiungete il sale. Unite la restante acqua, dopodichè versate l'olio a filo continuando ad impastare.

Fate riposare l'impasto in una terrina leggermente unta di olio extravergine d'oliva, coprite con la pellicola e fate lievitare per almeno 2 ore.

Lavate le bietole e tagliatele grossolanamente.

Scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio tritato e saltate le bietole a fuoco vivo per circa 5 minuti. Una volta ammorbidite, trasferite le bietole in un mixer con la ricotta, un uovo e 3/4 del Taleggio Cademartori tagliato a cubetti. Aggiustate di sale e pepe, poi frullate il tutto.

Stendete l'impasto per la torta di rose e ricavate un rettangolo. Tagliatelo a strisce larghe, circa 5 cm. Iniziate a farcire le strisce prelevando con un cucchiaino la farcia di bietole e stendendola per la lunghezza. Aggiungete qualche cubetto di Taleggio Cademartori ed arrotolate la striscia d'impasto su se stessa. Ripetete il procedimento fino alla fine dell'impasto. Posizionate i rotolini uno vicino all'altro su una teglia da 22 cm leggermente unta di olio extravergine d'oliva. Lasciate lievitare per 30 minuti e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti.

Lasciate riposare prima di servire e guarnite con una macinata di pepe nero.