

ANTIPASTI

Torta salata di verdure croccanti (broccoli, funghi e cipolle) e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

1 rotolo

Taleggio Cademartori

150 gr

Broccolo

1 medio

Funghi champignon

3

Cipolla rossa

1 grande

Ricotta

200 gr

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiaini

Peperoncino in polvere

1 cucchiaino

Uova

1

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Lavate le verdure, tagliate la cipolla e i funghi a fette ed il broccolo in pezzi piccoli.

In una padella antiaderente fate rosolare a fuoco medio la cipolla nell'olio extravergine d'oliva con il peperoncino in polvere, poi unite i broccoli.

Dopo 10 minuti unite anche i funghi champignon e fate cuocere fino a quando le verdure non si saranno ammorbidite.

In una terrina lavorate la ricotta con un uovo, il Taleggio Cademartori a cubetti e le verdure cotte. Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene.

Stendete un rotolo di pasta brisé su di una pirofila ricoperta di carta forno e versate il composto al suo interno.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Servite la torta salata calda guarnendo con una macinata di pepe nero.