

ANTIPASTI

Torta salata di verdure miste (zucca, verza e patate) e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

1 rotolo

Taleggio Cademartori

200 gr

Ricotta

150 gr

Verza

1 piccola

Patate

2 medie

Zucca

200 gr

Uovo

1

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiaini

Semi di sesamo

4 cucchiaini

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Fate cuocere la verza e le patate in abbondante acqua salata fino a che non si saranno ammorbidite.

Una volta scolate e raffreddate, tagliate la verza a listarelle e le patate a cubetti. In una padella fate insaporire a fuoco medio le verdure con l'olio extravergine d'oliva ed uno spicchio d'aglio per circa 10 minuti. Aggiustate di sale e pepe.

A parte fate cuocere a fuoco medio per 15 minuti la zucca tagliata a cubetti fino a quando non si sarà ammorbidita. Aggiustate di sale e pepe.

In una terrina unite le verdure con il Taleggio Cademartori tagliato a cubetti, la ricotta ed aggiustate di sale e pepe.

Stendete un rotolo di pasta brisé su di una pirofila quadrata ricoperta di carta forno. Versate il composto al suo interno e ricoprite tutto con delle strisce di pasta brisé, spennellate con del rosso d'uovo per aiutare la doratura.

Guarnite con i semi di sesamo e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Servite la torta salata appena sfornata.