

ANTIPASTI

Torta salata vegetariana

Difficoltà 

Tempo richiesto  55 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta sfoglia

1 rotolo

Taleggio DOP Cademartori

80 g

Asparagi

120 g

Uovo

1

Panna da cucina

200 ml

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

La torta salata vegetariana è una gustosa torta salata a base di pasta sfoglia e ripiena di verdure. È possibile prepararla in molte maniere diverse, basta avere qualche verdura a disposizione e tanta fantasia.

La ricetta che prepareremo è a base di asparagi e Taleggio Cademartori: un connubio perfetto dove il sapore inconfondibile degli asparagi si abbina al taleggio cremoso, che donerà carattere a questa squisita torta salata. Per preparare la torta salata vegetariana, cominciate pulendo gli asparagi e privandoli della parte fibrosa bianca. Private il Taleggio Dop Cademartori della crosta e tagliatelo a pezzetti. In una padella con abbondante acqua salata sbollentate gli asparagi per una decina di minuti, quindi tagliateli a pezzettini. In una ciotola mettete l'uovo, la panna vegetale, gli asparagi fatti a pezzetti aggiustate di sale e di pepe e sbattete il tutto con una forchetta per amalgamare gli ingredienti.

Rivestite una teglia con della carta forno e foderatela con la pasta sfoglia, tagliando gli eccessi e tenendoli da parte. Versate il composto di uova, asparagi e Taleggio Dop Cademartori all'interno della pasta sfoglia e con la pasta che vi è avanzata create delle striscioline che metterete sulla superficie della torta salata come decorazione, incrociandole come a creare una trama.

Infornate in forno preriscaldato a 18° per circa 35-40 minuti o comunque fino a quando la superficie della torta non risulterà dorata. A cottura ultimata sfornate la torta salata vegetariana e lasciate raffreddare qualche minuto prima di servirla.