

ANTIPASTI

# Torta salata con broccoli

Difficoltà 

Tempo richiesto  1 ora

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta sfoglia**

1 rotolo

**Pecorino Toscano Cademartori**

100 g

**Broccoli freschi**

300 g

**Uovo**

1

**Olive verdi**

50 ml

**Sale**

Q.b.

**Pepe rosa**

Q.b.

**Olio Extravergine d'oliva**

Q.b.

## Descrizione

La torta salata con broccoli è una gustosissima torta salata, che farà contenti i vostri commensali. Gli amici o i parenti che l'assaggeranno rimarranno stupiti dalla bontà di questa ricetta. Il sapore gustoso dei broccoli leggerà alla perfezione con le olive e il Pecorino Toscano Dop Cademartori, che fonderà alla perfezione con gli altri ingredienti.

Per preparare la torta salata con broccoli cominciate mettendo sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Quando l'acqua arriva a bollore, tuffateci i broccoli interi puliti in precedenza. Fateli cuocere per 10 minuti, poi scolateli bene e metteteli da parte. In una bacinella rompete l'uovo, aggiungeteci il sale e il pepe rosa. Versate l'olio extravergine di oliva a filo e con l'aiuto di una forchetta sbattetelo tutto molto bene. Aggiungete al composto le olive denocciate precedentemente tagliate a metà, unite anche il broccolo che avrete tagliato a pezzettini dopo averlo fatto scolare e mescolate delicatamente con una forchetta.

Unite il Pecorino toscano dop Cademartori tagliato a pezzetti e mescolate di nuovo. Foderate una tortiera rivestita di carta da forno con la pasta sfoglia facendo aderire bene i bordi, quindi versate al suo interno il composto di broccoli, uova e Pecorino toscano dop Cademartori. Infornate la torta salata con broccoli in forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti. A cottura ultimata estraete la torta dal forno e fate riposare 10 minuti prima di servirla.

Dividetela in fette e servite la torta salata con broccoli guarnita da qualche scaglia di Pecorino Toscano Dop Cademartori.