

ANTIPASTI

# Torta salata alle verdure

Difficoltà 

Tempo richiesto  80 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta sfoglia**

1 rotolo

**Pecorino Borgo Alto**

100 gr

**Uova**

2 medie

**Zucchine**

350 gr

**Olio Extravergine d'oliva**

40 ml

**Sale e noce moscata**

q.b.

**Carote**

350 gr

**Farina**

25 gr

**Latte**

300 ml

**Burro**

25 gr

## Descrizione

La torta salata è una preparazione da forno ideale da preparare per molti occasioni: un'ottima idea per un pranzo al sacco, può diventare un comodo finger food, oppure può essere servita per pranzo o per cena come piatto unico. È possibile creare molte ricette diverse di torte salate e quella che vedremo oggi è la torta salata di verdure. Oltre che da tante squisite verdure, questa deliziosa preparazione sarà impreziosita dal Pecorino Borgo Alto Cademartori, che darà un sapore eccezionale a questa torta salata. Per preparare la torta salata alle verdure, cominciate facendo la besciamella. Mettete in una pentola sul fuoco a scaldare il latte con un pizzico di noce moscata e lasciatelo sul fuoco fino ad arrivare a bollire. Nel frattempo in un pentolino fate sciogliere il burro, aggiungete la farina setacciata e il sale.

Mescolate bene il tutto per far addensare il roux, poi versate il latte nel pentolino del roux e continuate a mescolare fino a che la besciamella non avrà la densità desiderata. Una volta pronta mettete da parte e lasciate raffreddare. Unite le uova alla besciamella precedentemente sbattute con un pizzico di sale e il Pecorino Borgo Alto Cademartori grattugiato. Prendete una teglia da 22 centimetri, imburrate e foderatela con la pasta sfoglia. Rifilate i bordi in eccesso se serve. Lavate le zucchine e le carote e con l'aiuto di una mandolina, tagliatele a fette molto sottili, seguendo la lunghezza delle verdure, per ottenere delle sfoglie regolari.

Adesso, aggiungete il composto di uova e besciamella sul fondo della torta salata alle verdure e cominciate a disporre le sfoglie di verdura in verticale seguendo la circonferenza della teglia fino ad arrivare al centro. Spennellate le verdure con un po' di olio extravergine di oliva e infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 55-60 minuti. Lasciate intiepidire la torta salata alle verdure prima di servire.