

ANTIPASTI

Torta salata di verdure miste

Difficoltà 

Preparazione  60 min

Ingredienti (per 6 persone)

Caciotta Cademartori

150 gr

Latte

120 ml

Piselli

100 gr

Peperone

1

Zucchine

2

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiai

Pasta sfoglia

1 rotolo

Carota

1

Cipolla

1

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare la torta salata di oggi lavate e mondate le verdure: tagliate le estremità delle zucchine, sbucciate la cipolla, pelate la carota e privatela del torsolo duro; tagliate il peperone per lungo e privatelo dai semi e dai filamenti interni.

Tagliate tutte le verdure a cubetti, ma tritate la cipolla e fatela soffriggere nell'olio extravergine di oliva.

Quando la cipolla si sarà imbiondita aggiungete le verdure e regolate di sale e pepe.

Fate saltare le verdure a fuoco vivo per due minuti, poi coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti.

Aggiungete i piselli e fate cuocere altri due minuti.

Con della carta forno foderate uno stampo rotondo e adagiatevi sopra la pasta sfoglia. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e versateci all'interno le verdure cotte.

Tagliate la Caciotta Cademartori a cubetti che spargerete sopra alle verdure.

In una ciotola rompete le uova, salatele leggermente, versate il latte e sbattete il tutto fino a ottenere un composto gonfio. Versatelo nella torta.

Ripiegate il bordo di pasta sfoglia per formare una cornice attorno alla torta salata di verdure miste.

Infornate a 180 gradi, in forno già caldo, per 30 minuti.

Terminata la cottura, togliete dal forno la torta salata di verdure miste e fatela intiepidire a temperatura ambiente prima di tagliarla a fette e servirla.

Sarà ottima anche fredda per un picnic o una gita fuori porta.