

ANTIPASTI

# Torta salata con cavolfiore e caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta brisée**

1 rotolo

**Cavolfiore**

200 gr

**Caciotta Cademartori**

150 gr

**Uovo**

1 intero

**Sale**

1 pizzico

**Formaggio grattugiato**

30 gr

## Descrizione

La torta salata è una fragrante preparazione da forno che viene preparata usando pasta sfoglia o pasta brisée.

Generalmente le torte salate possono contenere diversi ripieni o farciture, a seconda di quello che si ha a disposizione e del proprio gusto. Ma bastano veramente pochi ingredienti per fare delle ottime e sfiziose torte salate.

Quella che prepareremo oggi è a base di pasta brisée: si tratta della torta salata con cavolfiore, che sarà impreziosita dalla Caciotta Cademartori: donerà cremosità e gusto a questa ottima preparazione salata.

Per preparare la torta salata di cavolfiore cominciate lavando e tagliando a pezzi il cavolfiore, poi mettetelo in una pentola con abbondante acqua salata e fate bollire per circa 30 minuti o fino a che non sarà al grado di cottura desiderato. Poi scolatelo e schiacciatelo con una forchetta.

In una ciotola sbattete l'uovo con un pizzico di sale e il formaggio grattugiato, unite anche la Caciotta Cademartori fatta a cubetti e mescolate bene il tutto. Aggiungete anche i cavolfiori schiacciati.