

ANTIPASTI

Torta salata con salmone

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6 persone)

Caprino di latte vaccino
600 gr

Ricotta
250 gr

Salmone affumicato
150 gr

Pecorino romano
20 gr

Pinoli
10 gr

Olio Extravergine d'oliva
35 gr

Pasta sfoglia
2 rotoli

Aglio
1 spicchio

Sale e pepe
q.b.

Descrizione

La torta salata è una preparazione sempre molto buona e apprezzata, che al palato risulta molto leggera e croccante. La ricetta della torta salata con salmone è molto golosa e può essere preparata per un aperitivo o un antipasto davvero molto sfizioso. La ricetta che vi proponiamo prevede l'utilizzo del Caprino di Latte Vaccino Cademartori e del Pecorino Romano Dop Cademartori. Per preparare la torta salata con salmone iniziate tagliando il salmone a striscioline. In un mixer mettete il salmone, il Caprino di Latte Vaccino Cademartori, la ricotta, il Pecorino Romano Dop Cademartori, i pinoli, l'aglio, l'olio di oliva extravergine, sale e pepe.

Azionate il mixer e fate girare fino a ottenere una crema. Foderate uno stampo da forno rotondo con della carta forno e successivamente con un rotolo di pasta sfoglia. Farcite la torta con la farcia preparata e chiudete con l'altro rotolo di pasta sfoglia. Ripiegate i bordi per sigillare bene il tutto e infornate in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti. Prima di servire aspettate che la torta salata al salmone si intiepidisca.