

ANTIPASTI

# Torta salata con cavolfiore

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

## Ingredienti (per 6 persone)

### Pasta Brisée

1 rotolo

### Cavolfiore

700 gr

### Besciamella

500 ml

### Pancetta coppata a fette

150 gr

### Taleggio DOP

150 gr

### Pecorino

50 gr

### Prezzemolo

1 ciuffo

### Sale e pepe

q.b.

## Descrizione

La torta salata è una ricetta che può aiutarci ad arricchire un ottimo buffet per le serate in compagnia di molti ospiti, per una festa di compleanno o a preparare un piatto unico per un pranzo veloce.

Queste torte, siano farcite con salumi e formaggi oppure ripiene di verdure, sono sempre molto gradite sia da grandi che bambini sopra i 3 anni. La ricetta che vi proponiamo unisce al cavolfiore la pancetta e il Taleggio DOP Vero Cademartori, per una ricetta dai sapori decisi e intensi. Per preparare la torta salata con cavolfiore, fate lessare il cavolfiore in abbondante acqua salata per qualche minuto fino a quando non sarà sufficientemente morbido per far affondare una forchetta. Fate raffreddare completamente. Tritate il Taleggio DOP Cademartori e impastatelo con i cavolfiori, il pepe e un pizzico di sale. Aggiungete la besciamella e mescolate bene il tutto. Foderate una tortiera con la pasta brisée e tagliate le parti di pasta in eccesso che userete per fare le strisce a incrocio sulla torta. Versate l'impasto di cavolfiore e Taleggio DOP Cademartori nella tortiera e livellate bene il tutto.

Coprite con la pancetta coppata arrotolata tagliata a fette. Spolverizzate con del Pecorino fresco Cademartori grattugiato per far gratinare la superficie. Con la pasta brisée rimasta tagliate delle striscioline e adagiatele sulla torta per rifinirla come fosse una crostata. Per lucidare la pasta potete spennellarla di acqua e olio di oliva oppure con un tuorlo d'uovo. Infornate in forno, già caldo, a 190° per 30 minuti. Fare intiepidire la torta salata con cavolfiore prima di tagliarla a fette.