

TORTE SALATE

Torta salata cavolfiore e sedano

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta salata cavolfiore e sedano ovvero come far mangiare questo ortaggio a chi proprio non lo ama! La ricetta che vi proponiamo è furbissima in quanto sarà apprezzata sia da chi non lo ama, ma lo sarà ancora di più da chi lo ama alla follia e cerca sempre nuove proposte per fare qualcosa di saporito. La sfoglia gustosa di pasta sfoglia è perfetta per accogliere un ripieno cremoso fatto di cavoli e sedano che ben si abbinano assieme creando un mix di gusto davvero particolare. Qui cuociamo gli ortaggi con la vaporiera ma di certo qualora non l'aveste in casa, potete tranquillamente cuocere il tutto bollente i ciuffetti per una decina di minuti. Il cavolo poi dovrebbe essere sempre presente nei nostri menù in quanto è uno dei super food, più efficaci presenti in natura. È un potente alleato

per le nostre cellule perché ricco di sostanze nutritive e antiossidanti. Fare questa ricetta non è affatto difficile ed è assolutamente alla portata anche di chi non ha molta praticità in cucina, ma vuole comunque portare a tavola un piatto sfizioso e saporito. La torta salata cavolfiore e sedano è perfetta a cena ma lo è anche per arricchire il buffet di un aperitivo, ma è anche perfetto come piatto unico magari da portare in ufficio! Private questa ricetta e se amate questo genere di proposte vi consigliamo di realizzare anche provate anche quella con [zucchine e gorgonzola](#), a noi piace molto anche lei!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

CAVOLFIORE 1

SEDANO 1

FORMAGGIO SAINT AGUR o altro erborinato - 50 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta salata cavolfiore e sedano, per prima cosa: prendete il cavolfiore lavatelo e dividetelo a metà, eliminate le parti più dure e mettete le cimette appena ricavate all'interno dell'inserito della pentola per la cottura a vapore.





- 2 Lavate anche il sedano, asciugatelo, con l'aiuto di un pela-patate privatelo dei filamenti esterni, tagliatelo a bastoncini e mettete anch'esso nell'altro inserto per la cottura a vapore.





- 3 Una volta che l'acqua del contenitore per la cottura a vapore ha raggiunto il bollore ,
posizionatevi sopra l'inserti con il cavolfiore e il sedano, coprite e cuocete per circa 20
minuti.



4 Quando la verdura ha raggiunto la cottura, spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare.

Nel frattempo foderate il fondo dello stampo di una tortiera con la pasta sfoglia già pronta e bucherellatela con i rembi di una forchetta.



5 Componete la torta salata cavolfiore e sedano nel seguente modo: da prima fate uno strato con i bastoncini di sedano, poi aggiungetevi sopra le cimette di cavolfiore e salate leggermente.



6 Condite il tutto con dei fiocchetti di formaggio Saint Agur (tipo di formaggio abbastanza simile al nostro gorgonzola piccante).

Ripiegate i bordi di pasta sfoglia verso l'interno e tagliate l'eccesso della carta da forno.



7 Trasferite la torta in forno preriscaldato statico a 200° per circa 25-30 minuti al massimo.



8 Sfornate la torta su un piatto da portata, lasciate raffreddare per qualche minuto e servite.

