

TORTE SALATE

Torta al salmone e basilico

LUOGO: Europa / Italia

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



La torta al salmone e basilico è un piatto delicatissimo da servire in tavola ben caldo, perfetto per la cucina di ogni giorno ma anche in menù di occasione. Il salmone, pesce di facile reperibilità, si accosta benissimo al basilico, erba odorosa tipica della cucina mediterranea.

INGREDIENTI

SALMONE fresco privato di pelle e spine -
300 gr
UOVA 2
PANNA FRESCA 150 ml
LATTE INTERO 200 ml
BASILICO fresco - 1 cucchiaio da tavola
PASTA BRISÉE 300 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ungere una teglia da forno, per crostate, dal diametro 24 cm, con burro e farina, stendere

la pasta brisè, di uno spessore di 3 - 4 mm, foderare la teglia, facendo bene aderire la pasta ai bordi, con una forchetta bucare il piano, appallottolare un foglio di carta forno, distribuire sopra dei legumi e premere leggermente per farli aderire al fondo e lungo i bordi. Cuocere in forno a 200 gradi per 20 minuti, sfornare, togliere la carta con i legumi e spennellare la superficie con un uovo, rinfornare per altri 7 minuti. Tagliare il salone a dadini, sminuzzarlo in un mixer, unire 1 uovo e frullare per altri 10 secondi, aggiungere la panna e continuare a frullare fino ad avere un composto omogeneo. Trasferire il composto in una ciotola incorporare il latte, condire con sale e pepe e completare con il basilico, mescolare a fondo. Versare il composto nella teglia foderata, e infornare per 20 minuti o fino a quando il ripieno non si è consolidato. Aspettare 5 minuti prima di sformarla, servire la torta calda.

NOTE

Il basilico è una delle erbe aromatiche più usate nella cucina italiana e trova il suo posto di nicchia in preparazioni come il sugo. Base del notissimo pesto alla genovese, è anche un ottimo elemento di guarnizione. Trova posto anche nell'erboristeria negli infusi sedativi e diuretici, ha un buon effetto digestivo ed è indicato come collutorio in caso di infiammazioni del cavo orale. Si usa prevalentemente fresco in quanto in fase di cottura perde i suoi principi nonché il sapore.