

TORTE SALATE

Torta de verdure

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Riscaldi il forno a temperatura di 180°.

Metta la farina in una terrina e faccia un buco al centro. Aggiunga tutti gli altri ingredienti e con le mani lavori l'impasto fino a che diventi omogeneo. Divida in tre parti uguali e con 2/3 fodere una teglia per torte (che si velano le laterali) di 25 cm di diametro, prestando attenzione con le laterali.

Con il terzo restante, faccia un circolo del diametro della teglia per dopo ricoprire il ripieno.

Ingredienti ripieno: 1 cipolla bianca media tritata, 1/4 tazza d'olio d'oliva, 2 tazze di carote

grattugiate con la grattugia doppia, 300 gr di palmito (cuore di palma) tagliati a fette di 0,5 cm, 150 gr di piselli, 2 cucchiaini di farina, 1 tazza di brodo di pollo (o 1 dado sciolto in 1 tazza d'acqua).

In una pentola media, friggere la cipolla nell'olio per 5 min. Aggiungere le carote e fare soffriggere, dopo il palmito, i piselli e girare sempre dolcemente per altri 5 min. A parte, sciogliere la farina nel brodo e dopo aggiungerla nel soffritto di verdure, girando sempre dolcemente fino ad ottenere una crema leggera. Quando freddo, mettere nella teglia foderata con l'impasto e coprire con il cerchio dell'impasto rimasto.

Quando avete finito di chiudere la torta, passare sopra con un pennello il tuorlo con il caffè.

Porte in forno per 35 minuti. Quando sopra avrà un colore dorato, leva del forno, ritirare le laterali della teglia prima di servire.