

TORTE SALATE

Torta di bietole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BIETOLE 500 gr

FARINA 400 gr

BURRO 50 gr

UOVA 6

RICOTTA 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

La torta di bietole è una preparazione rustica davvero appetitosa e delicata, che si fa forte dei sapori mediterranei come bietole e ricotta.

Deliziosa sia tiepida che fredda, è anche molto bella a vedersi al centro della tavola, servita, perchè no, come antipasto ricco in piccoli quadrotti che mostreranno a tutti la bellezza del variegato ripieno!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le bietole, lessatele e poi, dopo averle strizzate, tritatele e ripassatele in padella con il burro.



- 2 Setacciate la ricotta e fatela ricadere in una ciotola.



3 Versate la farina sulla spianatoia a fontana, aprite un buco nel centro della farina e fatevi cadere due uova, 1/2 bicchiere d'acqua e una presa di sale.





4 Impastate energicamente fino ad ottenere un impasto elastico e compatto.



5 Dividete l'impasto in 4 parti di cui una un po' più grande.



- 6 Con la parte di pasta più grande, tirate una sfoglia e rivestite, con questa, il fondo e le pareti di una tortiera unta di burro.

Distribuite le bietole in uno strato sopra la base di pasta, quindi realizzate uno strato con la ricotta.





7 Proseguite alternando questi ingredienti fino a loro esaurimento.



8 Servendovi di un cucchiaio, create quattro buche nella farcia una per ogni uovo rimasto.



9 Rompete un uovo alla volta in corrispondenza di una buca; salate il tutto.



10 Con la pasta rimasta tirate tre sfoglie uguali, molto sottili.

Adagiate una sfoglia per volta sopra il ripieno, unguendo ogni strato e chiudete accuratamente il bordo.



11 Ungete anche l'ultimo strato e cuocete nel forno a 180°C per un'ora circa.

