

TORTE SALATE

Torta di bietole

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

200 g farina
100 g burro
1 uovo
sale
zucchero
2 cucchiai di latte.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 kg bietole
100 g grana padano
3 uova
100 g ricotta
2 cucchiai d'olio
sale e noce moscata.

PREPARAZIONE

1

Lavate le bietole, scartatene le coste, tagliatele larghe un dito, stendetele su un piano e cospargetele con un po' di sale per farne uscire l'acqua.

Lavorate la farina, il burro, il sale e l'acqua fino ad ottenere una pasta liscia e di giusta consistenza; raccoglietela a palla, copritela con un tovagliolino e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Intanto versate le bietole in una terrina, mescolatele con le uova sbattute, la ricotta, il formaggio, il sale e la noce moscata e amalgamate il composto.

Stendete ora la pasta in una sfoglia sottile e con una parte foderate una tortiera unta di burro; versate l'impasto, ricopritelo con l'altra sfoglia, ungete la superficie con l'olio e cuocete a forno moderato fino a che la torta avrà un bel colore dorato.