

TORTE SALATE

Torta verde ripiena

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BASE

430 g di semola di grano duro

350 g di patate

130 g di spinaci.

PER IL RIPIENO

350 g di piselli

250 g di ricotta

100 g di prosciutto cotto e crudo

noce moscata e sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Per il ripieno, lessare i piselli ed amalgamarli alla ricotta ed al prosciutto a striscioline, quindi salare e spolverizzare con noce moscata.

Lessare insieme le patate e gli spinaci in acqua salata, lasciar bollire per 15 minuti e

scolare il tutto.

Versare nel frullatore fino ad avere un purè omogeneo, quindi impastare il tutto con la farina e un po' di sale fino ad avere un impasto liscio che non si attacchi più alle mani, aggiungendo farina se necessario.



- 2 Dividere l'impasto in 2/3 e 1/3, stendere sottilmente il più grande e usarlo per foderare la teglia con la carta da forno. Versare il ripieno in modo da riempire tutta la superficie a disposizione e da non lasciare vuoti.



- 3 Stendere il secondo pezzo di impasto, sempre steso sottilmente, e usarlo per coprire la

torta, poi richiudere il tutto e bagnare con acqua le giunture dei due strati.

Cospargere la cima con olio, sale e origano ed infornare a 200°C per 30 minuti.



4 Pronta per essere servita:



5 Ecco una fetta:



La torta è buona fredda, meglio ancora il giorno dopo.

NOTE