

TORTE SALATE

Crostata salata bresaola e rucola

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **crostata salata bresaola e rucola** è il piatto "tormentone" degli ultimi tempi, amata perché unisce la bellezza di una crostata alla morbidezza di un pan di Spagna salato. Il merito è tutto dello "stampo furbo", quella particolare teglia con lo scalino che, una volta capovolta, crea un incavo perfetto per essere colmato con creme e condimenti freschi.

È la soluzione ideale per i buffet, dove puoi affiancarla a degli eleganti [cestini di bresaola ripieni](#) o a dei pratici [rotolini di piadina freddi](#). Se vuoi creare un angolo dedicato ai sapori della Valtellina, accompagnala a degli sfiziosi [involtini di bresaola e caprino](#) o con un raffinato [carpaccio di bresaola e fichi](#).

. La base è velocissima da preparare e, mentre cuoce, puoi dedicarti ad altri stuzzichini come le [chips di pasta](#). Preparare la crostata salata bresaola e rucola ti permette di giocare con i sapori: puoi arricchirla con un [orzo freddo con cetrioli e tonno](#) servito in monoporzioni o guarnirla con dei deliziosi [pomodori confit](#). Il risultato finale sarà un piatto colorato, profumato e incredibilmente soffice.

PER LA BASE

UOVA MEDIE 3
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 ml
LATTE INTERO 100 ml
FARINA 00 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 50 gr
LIEVITO IN POLVERE Istantaneo PER
TORTE SALATE 16 gr
SALE 1 pizzico
PEPE

PER LA FARCITURA

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr
BRESAOLA 100 gr
RUCOLA FRESCA 50 gr
POMODORINI CILIEGINO 10
PARMIGIANO REGGIANO A SCAGLIE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
GLASSA DI ACETO BALSAMICO

PREPARAZIONE DELLA CROSTATA SALATA BRESAOLA E RUCOLA

- 1 Preriscalda il forno statico a 180°C. Imburra con cura lo stampo furbo e infarinalo leggermente per evitare che la base si attacchi durante la cottura. Sguscia le uova all'interno di una ciotola capiente, aggiungi un pizzico di sale e montale brevemente con lo sbattitore elettrico finché non diventano chiare e spumose. Versa a filo l'olio di semi e il latte continuando a mescolare a velocità bassa.
- 2 Setaccia la farina insieme al lievito istantaneo e incorporali gradualmente all'impasto.

Aggiungi infine il Parmigiano Reggiano grattugiato e una spolverata di pepe nero, lavorando il composto con la spatola fino a ottenere una massa omogenea e priva di lumi. Versa l'impasto nello stampo furbo preparato prima e livella bene la superficie. Inforna in forno già caldo per circa 18-20 minuti. Fai la prova stecchino prima di sfornare: deve uscire asciutto.

- 3 Estrai la base dal forno e lasciala intiepidire nello stampo per circa 10 minuti. Successivamente, appoggia un piatto da portata sopra lo stampo e capovolgilo con decisione per sfornare la torta morbida. Lascia raffreddare completamente la base prima di procedere con la farcitura.

Lavora il formaggio spalmabile con una forchetta per renderlo cremoso, quindi distribuiscilo uniformemente nello scavo centrale creato dallo stampo furbo (puoi usare un cucchiaino o una sac-à-poche per un risultato ancora più elegante).

- 4 Disponi le fette di bresaola sopra la crema di formaggio. Completa distribuendo la rucola fresca lavata e asciugata, i pomodorini tagliati a spicchi e le scaglie di Parmigiano Reggiano. Decora con alcune roselline fatte con la bresaola. Rifornisci con un filo d'olio extravergine d'oliva e qualche goccia di glassa di aceto balsamico prima di servire in tavola.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 con un mix di farina di riso e fecola di patate; la base risulterà ancora più delicata e leggera.

Versione senza lattosio: utilizza uno yogurt e un formaggio spalmabile certificati senza lattosio per la mousse di base.

Versione light: riduci l'olio nell'impasto e usa una base di formaggio magro o yogurt greco, aumentando la quantità di rucola fresca.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci la bresaola con fettine di barbabietola marinata e usa un [\[pesto di rucola\]](#) per dare una spinta di sapore vegetale.

L'idea WOW: Spennella la base con un velo di glassa all'aceto balsamico prima di farcire e aggiungi dei petali di parmigiano reggiano stagionato 30 mesi in superficie.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: imburra e infarina meticolosamente lo stampo furbo, specialmente negli angoli dello scalino. Per sformare la tua crostata salata bresaola e rucola senza danni, aspetta che sia fredda: lo shock termico agevolerà il distacco della base dalla teglia.

Lo sfizio in più: aggiungi un cucchiaino di granella di noci o di pistacchi sopra la bresaola; il richiamo alla frutta secca renderà il morso molto più interessante e gourmet.

L'idea per i bambini: taglia la bresaola con delle formine per biscotti a forma di fiore o stellina prima di disporla sulla rucola; renderai il piatto visivamente irresistibile anche per loro.

Idea antispreco: se ti avanzano dei ciuffi di rucola un po' appassiti, non buttarli! Frullali insieme a un po' d'olio per creare una citronette aromatica.

CONSERVAZIONE

La crostata salata bresaola e rucola si conserva in frigorifero per al massimo 24 ore. Ti consiglio di aggiungere la bresaola e la rucola fresca solo poche ore prima di servire, per evitare che la rucola appassisca a contatto con l'umidità della crema.