

TORTE SALATE

Torta salata al salmone

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Elegante, saporita e incredibilmente facile da preparare: la **torta salata al salmone** è la ricetta perfetta quando si vuole portare in tavola qualcosa di sfizioso senza passare ore in cucina. Un guscio di [pasta brisè](#) croccante racchiude un **ripieno morbido e cremoso** a base di salmone affumicato, ricotta e uova.

Questa ricetta è un classico intramontabile, golosa come una [Quiche lorraine](#), ma con un sapore più intenso. È una di quelle preparazioni "svuota-frigo" che si possono personalizzare in mille modi, proprio come una [torta salata con cotto e formaggio](#). L'**abbinamento del salmone con la ricotta crea un connubio perfetto**, che ritroviamo anche in altre

preparazioni sfiziose come i [Profiteroles salati con salmone e ricotta](#).

Bastano 15 minuti per prepararla, il resto lo fa il forno. Vediamo insieme come!

INGREDIENTI PER LA TORTA AL

SALMONE

PASTA BRISÉE Rotolo - 1

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

RICOTTA VACCINA 200 gr

UOVA MEDIE 4

ERBA CIPOLLINA 1 mazzetto

SALE

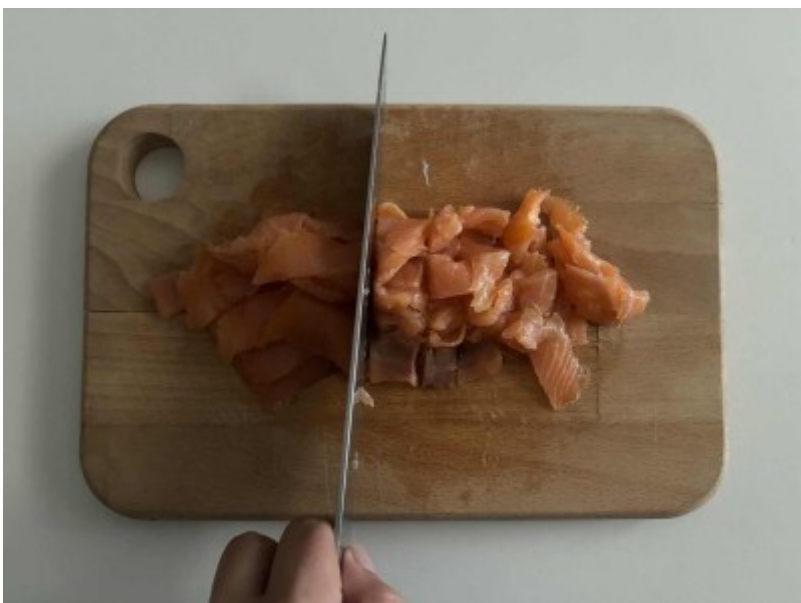
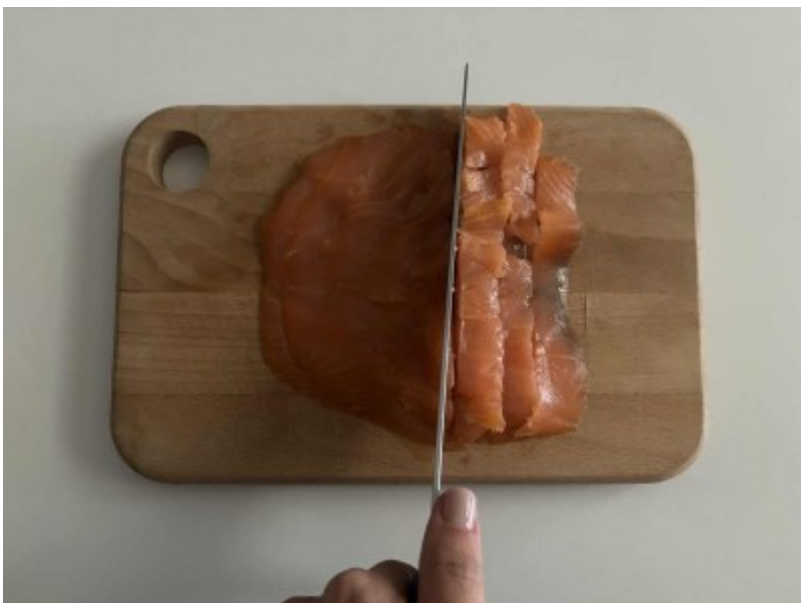
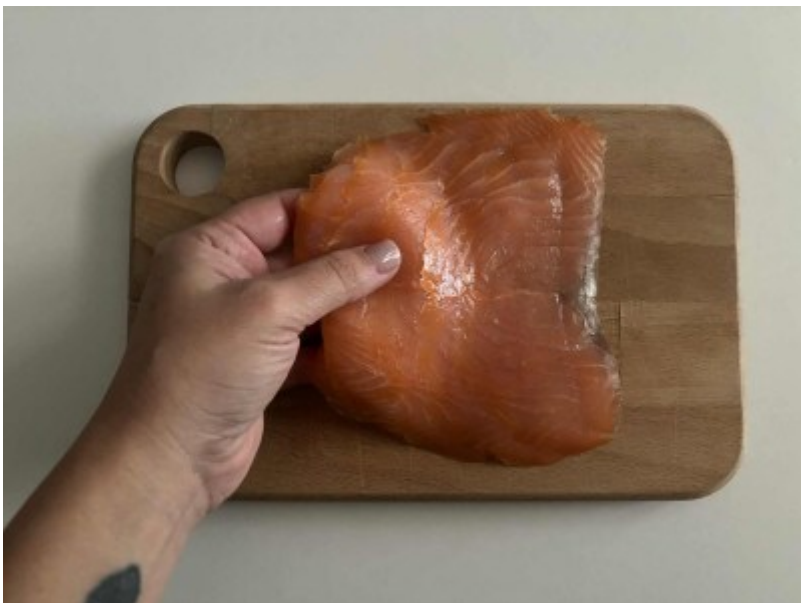
INGREDIENTI PER DECORARE

TUORLO D'UOVO 1

SEMI DI SESAMO

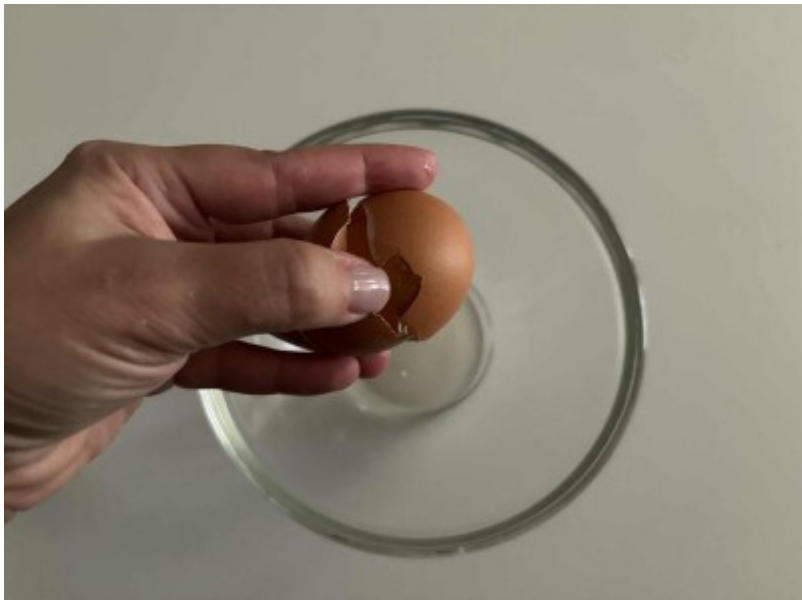
COME FARE LA TORTA SALATA AL SALMONE

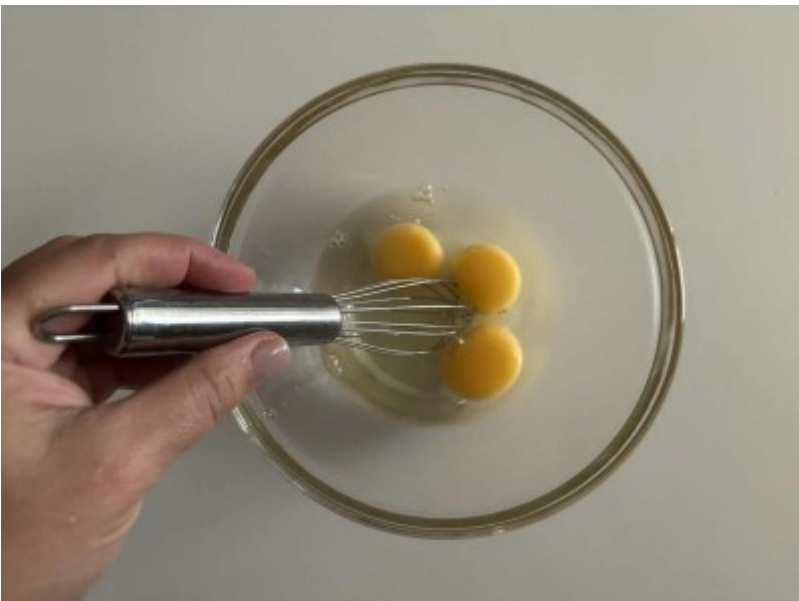
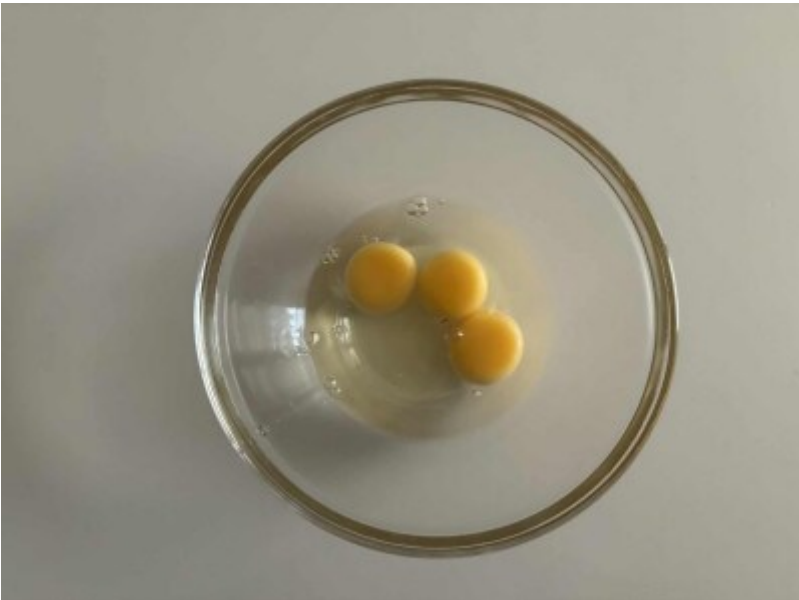
- 1 Per prima cosa, prepara il ripieno. Taglia il salmone affumicato a listarelle o pezzetti e tienilo da parte.





2 In una ciotola, rompi le uova e sbattile leggermente con una frusta. Aggiungi la ricotta ben scolata e mescola fino a ottenere un composto cremoso e senza grumi.







- 3 Aggiungi un pizzico di sale e l'erba cipollina, che puoi tagliare comodamente con le forbici direttamente dentro la ciotola. Infine, unisci il salmone e dai un'ultima mescolata per amalgamare bene tutto.





4 Srotola la pasta brisée e sistemala con la sua carta forno in una tortiera da 26 cm. Versa al

suo interno il ripieno che hai preparato e livellalo con un cucchiaio.





- 5 Ripiega i bordi di pasta in eccesso verso l'interno, creando un bel cornicione rustico. Spennella i bordi con il tuorlo d'uovo e decora con una spolverata di semi di sesamo.





6 Cuoci in forno ventilato già caldo a 180°C per circa 30-35 minuti. La torta salata sarà pronta quando il ripieno sarà sodo e i bordi ben dorati. Sfornala e lasciala intiepidire prima di tagliarla e servirla.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Ripieno cremoso: Per un ripieno ancora più liscio e omogeneo, lavora la ricotta con una frusta prima di aggiungerla alle uova. Questo piccolo passaggio aiuterà a eliminare eventuali grumi.

Bordo croccante e dorato: Spennellare il bordo della torta salata con un uovo sbattuto (o anche solo con il tuorlo) prima di infornarla, garantirà un colore dorato e una croccantezza irresistibile.

Zero sprechi: Se ti avanzano dei ritagli di pasta brisè, non buttarli! Spennellali con l'uovo, cospargili con i semi di sesamo e cuocili insieme alla torta, diventeranno dei [deliziosi salatini](#) per l'aperitivo.

COME SI CONSERVA LA TORTA SALATA AL SALMONE

La torta salata al salmone è ottima sia calda che fredda.

Puoi conservarla in frigorifero, coperta con pellicola trasparente, per un paio di giorni.

È perfetta anche da gustare a temperatura ambiente.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se le torte salate sono la tua passione e cerchi sempre nuove idee, ecco qualche ricetta che ti conquisterà:

Girelle di pasta sfoglia al salmone: Un antipasto o un finger food velocissimo e scenografico, perfetto per un buffet.

Torta salata con gamberetti e zucchine: Un altro abbinamento di mare e di terra, fresco e delizioso.

Torta pasqualina con pasta sfoglia: Un grande classico della tradizione ligure, ricca e con una sorpresa all'interno.

Torta salata patate e prosciutto: Un rustico ricco e sostanzioso, un vero comfort food amato da tutta la famiglia.