

TORTE SALATE

Torta salata bietola e groviera

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Una **torta salata bietola e groviera** è proprio quello che vi serve in dispensa per quei pranzi veloci o quelle cene dell'ultimo minuto.

Si tratta di un piatto unico, facile da preparare e veloce da consumare. Piace a tutti nonostante la presenza delle bietole, se la mangiate appena sfornata godrete anche della presenza di un groviera filante.

Insomma un piatto rustico ma utilissimo in giornate frenetiche.

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 350 gr

BIETOLE 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

UOVA 1

GROVIERA 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50

gr

BURRO per imburrare -

NOCE MOSCATA a piacere -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa tritate grossolanamente al coltello le biette e trasferitele nel boccale del tritatutto.

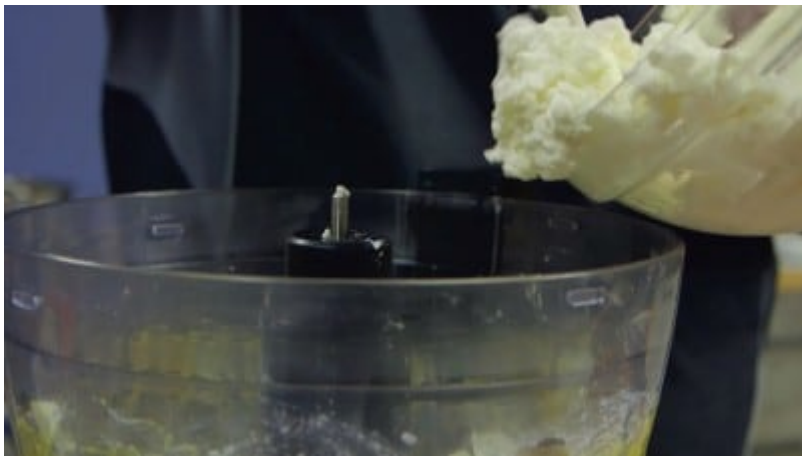


- 2 Aggiungete la ricotta, l'uovo





- 3** Aggiungete, quindi, la parte rimanente di ricotta, il sale, il pepe, il parmigiano e rfrullate nuovamente. Trasferite la farcia in una ciotola.





4 Imburrate uno stampo da 26 cm di diametro, stendete la brisée ed utilizzatela per

foderare lo stampo.

Rimuovete la pasta in eccesso sui bordi e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.



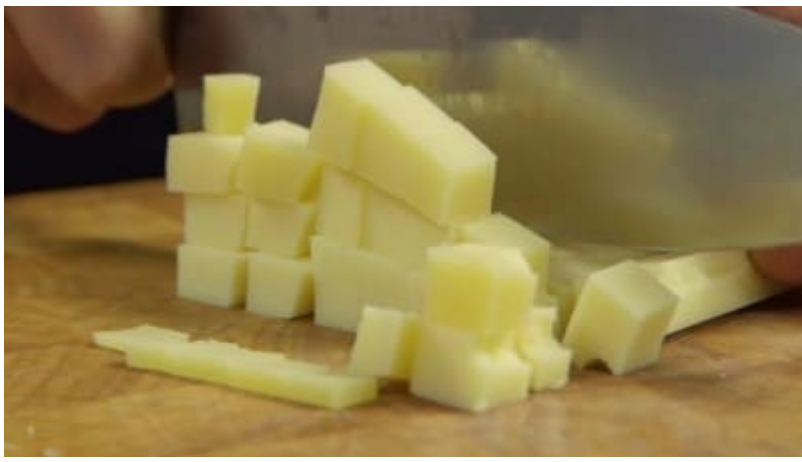


5 Farcite la base di brisèe con il composto a base di biette e ricotta.

Tagliate il groviera a dadini e distribuitelo sulla farcia.

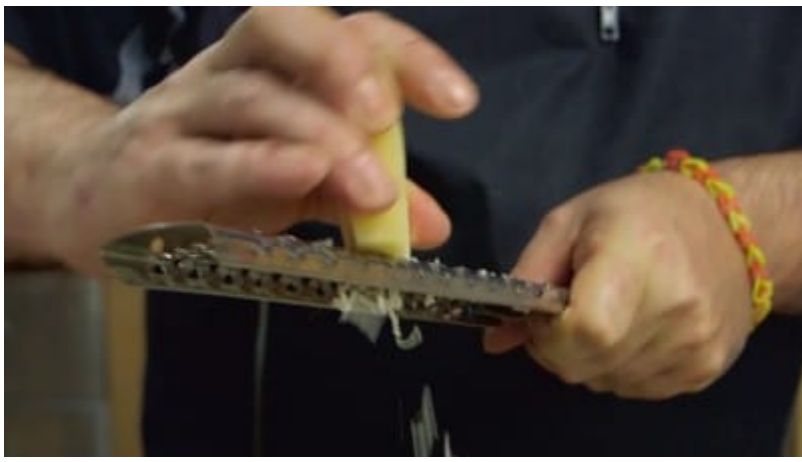
Aiutandovi con una spatola spingete i pezzi di formaggio nella farcia.





6 Cospargete la torta con una grattugiata di groviera e una spolverata di parmigiano grattugiato.

Infornate, quindi, a 180°C per circa 40 minuti o fino a gratinatura completa.



7 Servite la torta salata bietole e groviera a piacere, ancora calda ma dopo 5 minuti di riposo, tiepida o anche fredda.

Ottima anche per completare un buffet in piedi.

