

TORTE SALATE

Torta salata bietola e ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta salata bietola e ricotta, una torta salata molto rustica da preparare in quattro e quattro otto per un pranzo fuori porta, un pasto veloce ma anche come work food.

Con la sua base di pasta brisée e la farcia a base di ricotta, uova e spinaci avrete a disposizione un pasto completo e che accontenta un po' tutti in famiglia...come si dice due piccioni con una fava!

Questo rustico diventerà di certo anche un vostro asso nella manica in quanto è possibile utilizzarlo ad una cena tra amici servito a fette, oppure se fatto a tocchetti va benissimo anche per un buffet salato o

un aperitivo. Si conserva umida a lungo e può essere tranquillamente preparata in anticipo! Provate questa ricetta squisita, siamo certi vi conquisterà!

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 350 gr

BIETOLE 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel boccale del frullatore gli spinaci e parte della ricotta a disposizione, azionate il frullatore e lasciatelo lavorare fino ad ottenere una purea quasi omogenea.

Trasferite il composto in una ciotola.





2 Aggiungete l'uovo, la ricotta ed il parmigiano. Insaporite il tutto con sale, pepe e noce moscata.







3 Imburrate uno stampo per crostate del materiale che preferite, noi abbiamo scelto il pirex in questo caso.

Stendete la brisée con il mattarella a circa 1/2 cm di spessore ed utilizzatela per foderare lo stampo.

Bucherellate la brisée con i rebbi di una forchetta.





- 4 Farcite la base di brisée con il composto di ricotta e spinaci, livellate bene e cospargete con abbondante parmigiano grattugiato.





- 5** Infornate la torta salata a 180°C per 40 minuti circa o fino a che la farcia non si sia rassodata e la superficie non si sia ben dorata.

