

TORTE SALATE

Tortine salate con erbe spontanee

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le tortine salate con erbe spontanee sono una bella scoperta, diciamo che la scoperta più grande sono state proprio le erbe spontanee. Molti di noi magari non lo sanno che nel verde delle nostre campagne risiede un tesoro fatto di erbe commestibili buonissime ed utilizzabili per tantissime ricette e preparazioni.

L'erba spontanea utilizzata in questa ricetta è il farinaccio chiamato anche chenopodio, un'erba molto simile allo spinacio tanto da essersi guadagnato l'appellativo di spinacio selvatico ma molto più ricco di sali minerali e ferro dello spinacio

classico.

Una ricetta tutta da provare!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

FARINACCIO erba spontanee sostituibile
con gli spinaci - 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

UOVA 2

MENTA 1 ciuffo

MELISSA 1 ciuffo

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da
tavola

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare queste tortine salate con erbe spontanee dovrete come prima cosa pulire e dividere le foglie del farinaccio dagli steli.

Portate a bollore una pentola colma d'acqua e quando spicca il bollore potrete lessare la verdura per circa 15 minuti. Scolate la verdura e strizzatela molto bene, un po' come si fa con gli spinaci.

- 2 Aggiungete al farinaccio lessato le foglie di un ciuffetto di menta e le foglie di un ciuffetto di melissa e tritate tutto insieme al coltello così da ottenere un trito fine.

- 3 Trasferite la verdura in una ciotola e aggiungete 3-4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, la ricotta di pecora che è sicuramente più saporita di quella vaccina, le uova, la noce moscata, il sale ed il pepe.

Mescolate il tutto molto bene fino ad ottenere una composto abbastanza omogeneo o comunque ben amalgamato.

- 4 A questo punto srotolate la pasta sfoglia e ricavatene dei dischi di circa 11 cm di diametro o comunque di diametro sufficiente per rivestire le formine che avete scelto per realizzare queste tortine. Considerate nel diametro del disco che dovrete ricoprire anche i bordi degli stampini.
- 5 Prendete le formine o gli stampini da utilizzare, ungeteli leggermente e foderateli con la pasta sfoglia. Bucherellate il fondo di ciascun disco di pasta sfoglia e farcite suddividendo la farcia a base di ricotta e farinaccio in modo equo tra tutti gli stampini.
- 6 Aggiungete altro parmigiano grattugiato in superficie in modo tale da ottenere una bella gratinatura.

Scaldare il forno a 200°C in modalità statica, infornate le tortine e cuocete per circa 25 minuti.

- 7 Una volta cotte, sfornate le tortine e lasciatele freddare prima di servirle in tavola o prima di disporle sul tavolo di un buffet.