

TORTE SALATE

Torta Salata con Fagiolini e Stracchino: Sfoglia Croccante e Cuore Cremosissimo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Cerchi un'idea salva-cena veloce, gustosa e irresistibilmente filante? La **torta salata fagiolini e stracchino** è la soluzione perfetta per conquistare tutti al primo assaggio.

Immagina il contrasto perfetto: un guscio di sfoglia incredibilmente **croccante e friabile** che racchiude un cuore scioglievole e **cremoso**, grazie allo stracchino che si fonde dolcemente in cottura.

Il segreto per un risultato impeccabile? Dopo aver sbollentato i fagiolini freschi, passali subito sotto un

getto di **acqua ghiacciata**. Questo trucchetto fisserà il loro colore verde brillante ed eviterà che diventino mollicci in forno.

Inoltre, per ottenere un fondo sempre dorato e ben cotto, ti consiglio di dare un'occhiata ai nostri trucchi su [come cuocere la pasta sfoglia senza farla afflosciare](#).

Questa ricetta rustica è l'ideale da tagliare a quadrotti per arricchire i tuoi aperitivi o da portare nel cestino del picnic. Se ami queste preparazioni veloci, scopri anche le nostre [torte salate leggere da buffet](#), perfette per ogni occasione.

I fagiolini sono i veri protagonisti di questa stagione: puoi usarli per i grandi classici liguri come le [trofie al pesto con patate e fagiolini](#), oppure per uno snack sfizioso preparando i [fagiolini croccanti in friggitrice ad aria](#).

Ottima da servire tiepida per godere a pieno del **formaggio filante**, questa torta arricchirà i tuoi menu senza carne. E quando i mesi caldi saranno passati, ricordati che potrai continuare a stupire i tuoi ospiti con i nostri gustosi [secondi piatti vegetariani autunnali](#)!

Resta sempre aggiornato sui nuovi contenuti!

Iscriviti al Canale WhatsApp

INGREDIENTI PER UNA TORTA SALATA

PER 4-6 PERSONE

PASTA SFOGLIA ROTONDA va bene anche la pasta brisè - 1

STRACCHINO o crescenza - 200 gr

UOVA MEDIE 2

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE FINO

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

COME FARE LA TORTA SALATA DI FAGIOLINI E STRACCHINO

1 Inizia dalla **pulizia dei fagiolini**: lavalvi con cura, scolali e spunta le estremità per eliminare l'eventuale filo.

Porta a bollore una pentola d'acqua salata e lessali per **8-10 minuti**. Dovranno ammorbidirsi restando comunque **sodi al morso**.

Scolali e passali immediatamente sotto un **getto d'acqua fredda**. Questo passaggio è fondamentale per bloccare la cottura e mantenere intatto il loro **colore verde brillante**.

Tagliali a metà (o in tre parti se sono molto lunghi). Nel frattempo, fai scaldare un filo di **olio extravergine d'oliva** in una padella antiaderente insieme allo spicchio d'aglio sbucciato.





- 2** Unisci i **fagiolini** in padella, regola di sale e pepe e falli saltare a **fuoco vivo** per circa 5 minuti per farli insaporire bene.

Spegni il fuoco, rimuovi lo spicchio d'aglio e lascia **intiepidire** il tutto.

Nel frattempo, in una ciotola capiente, sbatti le uova con una frusta e incorpora il **Parmigiano Reggiano** grattugiato.





3 Continua aggiungendo un pizzico di **sale**, una macinata di **pepe** e, se ti piace, un tocco di **noce moscata**.

Mescola bene il tutto per amalgamare i sapori e ottenere un **composto liscio e omogeneo**.



4 Versa i **fagiolini intiepiditi** nella ciotola con la crema di uova e mescola delicatamente per

amalgamare il tutto.

Srotola la **pasta sfoglia** direttamente all'interno della tortiera, mantenendo la sua carta da forno alla base, e bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.

Versa all'interno il composto di fagiolini appena preparato e **livella bene** la superficie.





5 Distribuisci lo **stracchino a fiocchetti** generosi su tutta la superficie della torta.

Ripiega i bordi di sfoglia verso l'interno, creando un cordoncino per **sigillare il contorno**.

Cuoci in **forno statico preriscaldato a 190 °C** per circa 30-35 minuti (se usi il forno ventilato, imposta 180 °C per 25-30 minuti).

La cottura sarà ultimata quando la superficie risulterà ben dorata e lo **stracchino sarà fuso**.

Sforna la torta salata e lasciala intiepidire per circa dieci minuti prima di tagliarla a fette: servendola tiepida, gusterai un ripieno ancora **deliziosamente cremoso!**





CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta salata in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, riponendola con cura all'interno di un contenitore a chiusura ermetica.

Se hai utilizzato esclusivamente ingredienti freschi, è possibile anche **congelarla**. Ti consiglio di farlo dopo la cottura, magari già porzionata a fette per averla sempre pronta all'uso.

Al momento di portarla in tavola, evita il forno a microonde che renderebbe la pasta sfoglia inevitabilmente molliccia.

Riscaldala invece per qualche minuto nel **forno tradizionale** o all'interno della **friggitrice ad aria** : la base tornerà fragrante e lo stracchino di nuovo **cremoso e filante**!

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato perfetto, assicurati di **scolare molto bene i fagiolini** prima di unirli al composto di uova.

L'eccesso d'acqua, infatti, rischierebbe di bagnare il fondo della torta, impedendo alla sfoglia di risultare **fragrante e croccante** dopo la cottura.

Questa preparazione è incredibilmente versatile e puoi adattarla facilmente a ciò che hai in frigorifero. Ecco qualche idea sfiziosa per le tue varianti:

Sostituisci lo stracchino con della **crescenza**, della **provola** o dei cubetti di **scamorza affumicata** per un sapore più intenso e filante.

Aggiungi dei **pomodorini secchi** sott'olio tagliati a striscioline, regaleranno un tocco rustico e mediterraneo davvero irresistibile.

Se non cerchi un'opzione vegetariana, arricchisci la farcitura unendo ai fagiolini dei cubetti di **pancetta affumicata**, del **prosciutto cotto** o dello **speck** saltato in padella.

Profuma il ripieno sostituendo la noce moscata con erbe fresche, come qualche fogliolina di **maggiorana** o del **timo**, perfette per esaltare il gusto dei fagiolini.