

ANTIPASTI E SNACK

Torta sfoglia con fichi e caprino croccante e golosa

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'estate sta dolcemente sfumando verso l'autunno e i banchi del mercato si riempiono di frutti morbidissimi e succosi. È il momento esatto dell'anno in cui portare in tavola una **torta salata fichi e caprino** diventa un piccolo capolavoro di gusto.

Il contrasto tra il guscio fragrante, la cremosità acidula del formaggio e la dolcezza naturale della frutta crea una vera esplosione al palato. Un **equilibrio raffinato** che si prepara davvero in pochi minuti.

Per ottenere una base perfetta e asciutta, il trucco è capire bene come cuocere la pasta sfoglia senza farla afflosciare. E se per questa ricetta hai acquistato tanta frutta di stagione, scopri subito come conservare i fichi freschi a lungo senza farli rovinare.

Ideale per un brunch o un aperitivo ricercato, questo rustico apre le porte a tantissime declinazioni. Se impazzisci per il contrasto agrodolce, devi assolutamente testare anche la focaccia morbida fichi e prosciutto o gli stuzzicanti crostini prosciutto e fichi.

Vuoi portare a tavola anche dei rustici alternativi per i tuoi ospiti? Una crostata salata classica o un'elegante crostata salata bresaola e rucola sono sempre garanzia di successo. Per un pasto fresco e insolito, invece, prova l'insalata fredda di fichi e feta.

Ora accendi il forno, stendi l'impasto e preparati a farti avvolgere dal profumo inebriante del **timo tostato** mescolato al miele!

INGREDIENTI PER UNA TORTA SALATA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA

Rettangolare o rotonda - 1

FORMAGGIO CAPRINO FRESCO 150 gr

FICHI FRESCI maturi - 6

MIELE DI ACACIA o millefiori - 1 cucchiaino da tavola

UOVO per spennellare i bordi - 1

TIMO

SALE FINO

PEPE NERO

COME FARE LA TORTA SFOGLIA CON FICHI E CAPRINO IN POCHI

1 Accendi il forno a **200 °C in modalità ventilata**. Nel frattempo, rivesti una teglia con la carta da forno.

PASSAGGI

Srotola la **pasta sfoglia** e adagiala nella teglia insieme alla sua carta.

Con i rebbi di una forchetta, bucherella delicatamente il fondo dell'impasto. Lascia un **bordo libero di circa 1,5 cm** lungo tutto il perimetro: in questo modo si gonfierà perfettamente in cottura.

- 2 In una ciotolina, lavora il **formaggio caprino** con una forchetta per qualche secondo, fino a renderlo morbido e spalmabile.

Insaporisci la crema con un pizzico di sale, una grattugiata di **pepe nero** e qualche fogliolina di **timo fresco**.

Spalma la crema di formaggio sulla sfoglia in modo uniforme, rimanendo rigorosamente **all'interno del bordo** che hai delimitato.

- 3 Lava delicatamente i **fichi freschi**, asciugali con cura e tagliali a fettine sottili nel senso della lunghezza.

Disponi le fette **a raggiera** sopra lo strato di caprino, distribuendole in modo ordinato e armonioso.

- 4 Sbatti l'uovo nella ciotolina e spennella delicatamente tutti i bordi della pasta sfoglia: questo ti garantirà una **doratura impeccabile**.

Distribuisci il **miele a filo** sui fichi, aggiungi le **noci tritate** al coltello e completa con qualche altro rametto di timo fresco.

- 5 Inforna la torta salata nel forno già caldo e cuoci per circa **25-30 minuti**, finché i bordi non saranno ben gonfi e dorati e la base risulterà croccante.

Sforna e lasciala **intiepidire per qualche minuto** prima di tagliarla a fette.

Servila ancora **fragrante e profumata!**

COME CONSERVARE LA TORTA SALATA FICHI E CAPRINO

Puoi conservare la torta salata in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, ben chiusa all'interno di un contenitore ermetico o coperta con la pellicola per alimenti.

Per far ritornare la pasta sfoglia fragrante e croccante come appena fatta, scaldala in **forno già caldo a 180 °C per circa 5-8 minuti** (in alternativa puoi usare la friggitrice ad aria per 3-4 minuti).

Evita il forno a microonde: l'umidità rilasciata dal caprino e dai fichi renderebbe la sfoglia **molle e gommosa**.

Se hai utilizzato tutti ingredienti freschi e non scongelati, puoi anche **congelare la torta salata da cruda**, già assemblata. Al momento del bisogno, infornala direttamente da congelata a 200 °C prolungando la cottura di circa 10 minuti.

CONSIGLI E VARIANTI

Consigli per un risultato perfetto

Scegli **fichi maturi ma ancora sodi** al tatto: se sono troppo molli, rilascerebbero troppa acqua compromettendo la croccantezza della base.

Se il gusto del caprino ti sembra troppo intenso, puoi smorzarlo mescolandolo in parti uguali con della **ricotta fresca** o della robiola morbida.

Per garantire una sfoglia fragrante anche sul fondo, posiziona la teglia nel **ripiano più basso del forno** per i primi 15 minuti, poi spostala al centro per completare la doratura.

Varianti golose da provare

Con Prosciutto Crudo: aggiungi qualche fetta sottile di prosciutto crudo all'uscita dal forno per un connubio dolce-salato ancora più ricco.

Gorgonzola e Noci: sostituisci il caprino con del **gorgonzola dolce cremoso** per chi ama i sapori più decisi e avvolgenti.

Frutta Secca Alternativa: rimpiazza le noci con **mandorle a lamelle tostate** o pinoli dorati in padella per una nota croccante e aromatica.

Versione Fuori Stagione: quando i fichi freschi non sono disponibili, puoi utilizzare un velo di **confettura di fichi** (riducendo il miele della ricetta).

Variante Gluten-Free: usa semplicemente un rotolo di **pasta sfoglia senza glutine** per offrire una torta salata adatta anche a chi è celiaco.