

Torta salata girasole *(Torte salate)*



Preparazione

Stendete il primo disco di pasta brisée e bucherellatelo con i rebbi di una forchetta. Accendete il forno a 180 gradi. Preparate la farcia amalgamando bene spinaci, ricotta, grana, pangrattato, sale e pepe. Aggiungete un uovo e lavorate ancora. Farcite la pasta brisée con la farcia preparata, in questo modo: al centro del disco di pasta mettete una piccola cupola di farcia. Lasciate quindi uno spazio di qualche centimetro, quindi aggiungete altra farcia a formare un anello circolare. Abbiate cura di tenervi sufficientemente lontani dal bordo della pasta. A questo punto coprite con il secondo disco di pasta e sigillate bene i bordi con i rebbi di una forchetta. Prendete una ciotolina da dessert, rovesciatela al centro della torta e con la punta di un coltello incidete la pasta ogni 3 cm circa. Togliete la ciotolina e, partendo dalle incisioni fatte, tagliate dei raggi tutto intorno alla torta. Con l'aiuto di un coltello senza lama, prendete ogni fettina di torta e giratela di 45 gradi: procedete sino ad esaurimento delle fettine. Spennellate il tutto con del latte e spolverizzate il centro del girasole con i semi di papavero. Infine infornate per 40 minuti.

Consigli

Potete introdurre delle varianti a questa ricetta cambiando il tipo di farcia: potrebbe essere un ripieno a base di funghi, di carne o, perchè no, di verdure miste.

Curiosità

La pasta brisée è una preparazione di base di origine francese, usata tipicamente per le preparazioni salate ed in particolar modo per le quiche, ovvero le torte salate. La farcitura a base di ricotta e spinaci è invece un'usanza tipica italiana. Per questo, questa ricetta è un pò francese e un pò italiana.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta brisée (due dischi di pasta brisée già pronti)

Spinaci 350 grammi (lessati e strizzati)

Ricotta 350 grammi (vaccina)

Grana 40 grammi

Pan grattato 40 grammi

Sale (q.b.)

Pepe (q.b.)

Semi di papavero (q.b.)

Uova 1 unità