

Torte salate per tutte le occasioni

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

Obiettivi del corso:

- Lavorazione impasti
- Farcitura e preparazione delle varie torte salate

Contenuto del corso (*indice*):

- | | | |
|----|----------------------|-----------------|
| 1. | “Torta di spinaci” | <i>pag. 2</i> |
| 2. | “Torta Mediterranea” | <i>pag. 2/3</i> |
| 3. | “Torta Rustica” | <i>pag. 3</i> |
| 4. | “Quiche di cipolle” | <i>pag. 4</i> |



1. “Torta di spinaci”

1.1 *Ingredienti:*

- 400g spinaci congelati
- 80g pancetta affumicata
- 50g di parmigiano grattugiato
- 2 dl latte
- 1 dl panna semigrassa
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 1 confezione di pasta sfoglia
- Sale e pepe



1.2 *Preparazione:*

In una ciotola, aggiungere e mescolarvi al latte, la farina, le uova, la panna, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale, pepe e tenere questo impasto a parte.

In una casseruola, far rosolare la cipolla (tritata finemente) ed aggiungervi la pancetta affumicata tagliata a dadini, fate dorare il tutto e quindi unire gli spinaci, precedentemente scongelati, facendo cuocere il tutto per ca. 3 minuti.

Togliere dal fuoco e dopo aver fatto intiepidire gli spinaci, uniteli al composto preparato in precedenza. Mescolare il tutto e versare sulla pasta sfoglia bucherellata, posata su carta da forno in una pirofila.

La torta dovrà rimanere in forno 180°C per 40 min., preriscaldato in precedenza. Servire tiepida, come piatto unico, o fredda tagliata a dadini come aperitivo.

2. “Torta Mediterranea”

2.1 *Ingredienti:*

- 250g melanzane grigliate (surgelate)
- 2 pz mozzarella
- 100g pomodorini (ciliegina)
- 2 cucchiaini olio oliva
- 50g di parmigiano grattugiato
- Basilico
- 1 confezione di pasta sfoglia
- Sale e pepe



2.2 Preparazione:

Tagliare a pezzettini le melanzane (leggermente surgelate), mozzarella e pomodorini, metterli in una ciotola e condirli con olio, sale, pepe, grana e basilico (spezzettato), il tutto a crudo. Foderare una tortiera rotonda con la pasta sfoglia, mantenendo la sua carta da forno sul fondo. Bucherellare la base e versarvi sopra il composto, mettere in forno a 180°C per 30 min. Servire calda o tiepida, adatta come primo o secondo, ottimo come piatto estivo!

3. “Torta Rustica”

3.1 Ingredienti:

- 500g di carne macinata (mista)
- un peperone rosso e uno giallo
- 100g di parmigiano grattugiato
- 150g formaggio grasso (fontina o simile)
- 3 dl latte
- 1 dl panna semigrassa
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 2 uova
- 1 cipolla
- Prezzemolo
- Uno spicchio d'aglio
- 1 confezione di pasta sfoglia
- Sale e pepe



3.2 Preparazione:

In una ciotola, aggiungere e mescolarvi al latte, la farina, le uova, la panna, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale, pepe e tenere questo impasto a parte.

In una casseruola, far rosolare la cipolla (tritata finemente) e uno spicchio d'aglio, aggiungervi la carne macinata, sale, pepe, prezzemolo (tritato) e fate rosolare il tutto fino a cottura ultimata (ca. 8/10 min.).

Togliere dal fuoco e dopo aver fatto intiepidire la carne, uniteli al composto preparato in precedenza, mescolare il tutto e versare sulla pasta sfoglia bucherellata, posata su carta da forno in una pirofila (con bordi alti). In fine aggiungere, posandoli sopra, i peperoni ed il formaggio, tagliato a dadini.

La torta dovrà rimanere in forno 180°C per 50 min., preriscaldato in precedenza.

Servire tiepida, come piatto unico, o fredda tagliata a dadini come aperitivo.

4. “Quiche di cipolle”

4.1 *Ingredienti:*

- 3pz cipolle
- Olio extravergine d'oliva
- 300g ricotta fresca
- 150g parmigiano grattugiato
- 2pz uova
- Noce moscata
- Pasta bris e
- Sale e pepe



4.2 *Preparazione:*

Pelare e affettare sottilmente le cipolle, metterle in padella con un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale, 100cl di acqua e cuocere senza coperchio a fuoco dolce, rimestando un paio di volte, lasciare asciugare l'acqua e far dorare le cipolle caramellandole bene.

Mettere la ricotta in una ciotola, unirvi le cipolle, il parmigiano, le uova, il sale, il pepe, la noce moscata e mescolare tutti gli ingredienti.

Foderare una tortiera rotonda con la pasta bris e, mantenendo la sua carta da forno sul fondo. Bucherellare la base e versarvi sopra il composto, mettere in forno a 180 C per 40/45 min., servire tiepida, adatta come antipasto o primo!

Buon appetito!