



TORTA SALATA CON VERDURE DI STAGIONE

Torta salata con verdure di stagione

Per la pasta:

250 Gr. farina 00
50 Gr. burro
1 vasetto yogurt magro
1 uovo intero
Curcuma

Sulla spianatoia preparare la fontana con la farina, al centro rompere l'uovo ed aggiungere lo yogurt ed il burro ammorbidito. Spolverizzare a piacere con la curcuma per dare il colore giallo all'impasto.

Lavorare il tutto velocemente, avvolgere l'impasto nella pellicola e far riposare in forno per 20 minuti.

TORTA SALATA CON VERDURE DI STAGIONE

Per la farcitura:

500 Gr. Verdura di stagione tagliata a pezzetti
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini olio e.v.o.
Sale e pepe o peperoncino a piacere
100 Gr. parmigiano grattugiato o altro tipo di formaggio
¼ Lt. di panna fresca
4 uova

Riscaldare il forno a 180°

In una padella scaldare l'olio con l'aglio schiacciato, aggiungere le verdure e cuocerle per 10 minuti, devono risultare croccanti.

Sbattere le uova con la panna.

Stendere la pasta precedentemente preparata su un foglio di carta da forno e appoggiarla sulla teglia, quindi bucarla in più parti con i rebbi di una forchetta. Sistemare dunque la farcitura, cui va aggiunto il formaggio e il miscuglio di panna e uova, fino a ricoprire il tutto. Sistemare i bordi dell'impasto ed infornare la torta salata per 40 minuti (25 min se si utilizzano stampini monoporzione).