

TORTE SALATE

Torta rustica salata

347 Kcal Calorie per porzione

[+info](#)

Energia	Kcal	347
Carboidrati	g	22.6
di cui zuccheri	g	1.2
Proteine	g	15.3
Grassi	g	21.7
di cui saturi	g	10.71
Fibre	g	0.9
Colesterolo	mg	71

PRESENTAZIONE



Acqua ghiacciata, burro freddo e farina sono i tre ingredienti semplici che tra le vostre mani spesso si trasformano in una ricetta di base facile e veloce da realizzare: la [pasta brisè](#). Un impasto neutro da poter farcire

come si preferisce per [torte salate estive](#), come la [torta salata di zucchine](#) o quella di [melanzane](#), sempre saporite e diverse, colorate e perfette per aperitivi o da servire come antipasto rustico. Ci siamo ispirati proprio al concetto di rustico per realizzare questa torta rustica salata, usando saporito speck, fontina e croccanti fettine di patate. La cosa più divertente sarà creare il bordo della torta... scoprite come abbiamo fatto noi e mandateci le vostre varianti per realizzare decorazioni originali e creative!

Provate anche queste varianti:

[Pizza rustica](#)



SCOPRI ANCHE

[Torta rustica](#)

[Torta rustica di patate](#)

INGREDIENTI

347 Kcal Calorie per porzione

+info

Energia	Kcal	347
Carboidrati	g	22.6
di cui zuccheri	g	1.2
Proteine	g	15.3
Grassi	g	21.7
di cui saturi	g	10.71
Fibre	g	0.9
Colesterolo	mg	71
Sodio	mg	685

INGREDIENTI PER LA BRISÈE (PER UNO STAMPO DA 24 CM)

- **Acqua** ghiacciata 70 g
- **Farina 00** 200 g
- **Burro** freddo di frigo 100 g
- **Sale fino** q.b.

PER IL RIPIENO

- Fontina 160 g
- Timo 2 rametti
- Paprika 1 pizzico
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PER SPENNELLARE

- Latte intero q.b.

AGGIUNGI ALLA LISTA DELLA SPESA

PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA TORTA RUSTICA SALATA



Per preparare la torta rustica salata, iniziate dalla pasta brisé: versate nel mixer la farina 00, aggiungete il burro freddo di frigo a pezzetti **1**. Unite quindi il sale **2** e l'acqua che dovrà essere ghiacciata **3**. Azionate le lame, giusto il tempo di creare un composto sabbioso.

Rovesciate il composto ottenuto su un piano di lavoro **4** , impastate il tutto velocemente a mano **5** , fino ad ottenere un impasto compatto e abbastanza elastico **6** .



Torta rustica salata

Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente **7** , quindi riponetelo in frigo per almeno 30 minuti. Nel frattempo lavate poi sbucciate la patata, e tagliatela a fette sottili di circa 2-3 mm con una mandolina **8** o al coltello; trasferite le fettine in una ciotola colma di acqua fresca per evitare che anneriscano **9** .



Torta rustica salata

Prendete lo speck e riducetelo a listarelle di 3-4 mm **10** , quindi passate alla fontina: tagliatela a listarelle **11** , poi riducetela a cubetti di circa 1 cm **12** .



Torta rustica salata



e tenete da parte l'eccesso di pasta **16** che vi servirà per realizzare il bordo della torta rustica salata. Quindi in uno stampo da 24 cm di diametro (se possibile con fondo removibile) ponete il disco di pasta brisè che avete realizzato **17**. Impastate a mano la pasta avanzata per ricompattarla **18**,



quindi iniziate a lavorarla con le mani per creare un filoncino **19** che dovrà essere lungo 1 metro e mezzo circa e che andrete poi a piegare a metà **20**. Partendo dalla parte unita, iniziate ad arrotolare il cordoncino su se stesso in modo da creare un motivo intrecciato **21**



Una volta terminato **22**, sigillate gli estremi e arrotolate il cordoncino su se stesso a chiocciola **23**; una volta terminato, srotolate il cordoncino all'interno della teglia man a mano per creare

una volta terminato, srotolate il cordoncino all'interno della teglia man a mano per creare il bordo della vostra torta rustica salata. Quando avrete terminato, sigillate le estremità. Preriscaldate il forno in modalità statica a 190°, poi passate a farcire la torta: adagiate sul fondo le listarelle di speck poi ricoprite con i dadini di fontina **25** e per finire distribuite su tutta la superficie le fettine di patate scolate dall'acqua fredda di ammollo, sovrapponendole leggermente per ricoprire con cura tutta la superficie **26**. Salate e pepate a piacere, poi spolverizzate con le foglioline di timo e la paprika **27**.



Infine, spennellate i bordi della torta rustica con il latte **28**. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato per 60 minuti a 190°. A cottura ultimata sfornate la vostra torta rustica salata **29** e lasciatela intiepidire prima di sformarla e portarla in tavola su un piatto da portata **30**.

CONSERVAZIONE

Potete conservare la torta rustica salata in frigo per un paio di giorni coperta con carta alluminio o pellicola e scaldare prima di servire. Potete congelare il panetto di pasta brisè avvolto i [Leggi tutto](#) ▾

CONSIGLIO

 Iscriviti al canale WhatsApp e attiva le notifiche

Presente in: [Antipasti](#), [Antipasti sfiziosi](#), [Ricette sfiziose](#), [Ricette al forno](#)