

Indice

Indice	1
1 Torte salate	3
1.1 Torta salata alla zucca e cime di rapa	3

Capitolo 1

Torte salate

1.1 Torta salata alla zucca e cime di rapa

Ingredienti

Qt.	Ingrediente
	pasta brise
250 gr. circa	polpa di zucca tagliati a pezzi di media grandezza
400 gr. circa	cime di rapa
2	uova
150 gr.	formaggio caprino fresco/ricotta di capra o
2	cucchiiai di Grana Padano grattugiato
1 dl.	di panna fresca
	noce moscata
	sale e pepe

Preparazione

Lessa la zucca al vapore senza esagerare nella cottura, la polpa non deve disfarsi, quindi versa i pezzi di zucca cotti in un colino in modo che perdano l'eventuale acqua in eccesso. Pulisci le cime di rapa e toglì i gambi più legnosi e cuocile al vapore per circa 8-10 minuti, quindi passale velocemente sotto l'acqua corrente fredda per mantenere il bel colore verde. In una ciotola lavora il formaggio con le uova ed il Grana Padano grattugiato, aggiungi la panna, insaporisci con un po' di noce moscata e aggiusta di sale e pepe e con una piccola frusta amalgama bene fino ad ottenere una crema abbastanza liquida.

Sistema le cime di rapa nella tortiera, direttamente sopra la pasta brisée e alternale con i pezzi di zucca. Infine versa la crema in maniera uniforme sopra le verdure e inforna a 200° per circa 30-40 minuti.

Se preferisci una versione più saporita cuoci la zucca in forno con gli aromi che preferisci con un giro d'olio d'oliva e passa velocemente le cime di rapa in padella con un po' di burro. Io ho preferito usare le verdure cotte al vapore per rendere la torta salata più leggera.