

Torta salata di verdure

Dosi per 6. se ne avanzate è ottima anche fredda e non soffre se congelata

Per la crosta:

400 g di farina 00

Un bicchiere d'olio d'oliva

Sale e acqua qb

Per il ripieno:

300g di ricotta fresca

100g di emmental a dadini

Un po' d'olio

Un uovo

Verdure lessate al vapore. Vanno bene zucchine o broccoli, cavolfiore, fagiolini e anche patate. Va benissimo anche un misto di verdure avanzate! La quantità deve essere tale da coprire il fondo della teglia. Circa mezzo chilo.

Sale q.b.

Lavorare velocemente la sfoglia e metterla a riposare

Mettere in una terrina la ricotta con l'uovo e un po' di sale e mescolare bene.

Foderare uno stampo basso da forno, oliato e spolverato di pane grattato, con la sfoglia tirata non tanto sottile.

Riempire lo stampo con le verdure precedentemente condite con sale, olio e un pizzico di maggiorana. Lasciare un po' larghe le verdure nello stampo!.

Aggiungere la ricotta e l'emmental e coprire bene le verdure.

Se vi è avanzata sfoglia mettere qualche striscia sopra di tutto.

Spennellare di rosso d'uovo la sfoglia e infornare a 200°C per circa 30 minuti

Per togliere la torta dallo stampo aspettare che si raffreddi. Usare uno stampo apribile.