

Torta salata di verdure

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 50 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



La torta salata di verdure è il piatto ideale da preparare per un picnic o un pranzo con gli amici.

La versione che vi proponiamo, oltre ad essere semplice e veloce, è anche molto gustosa perché fatta da una base di pasta sfoglia, una besciamella arricchita da uova e formaggio, verdure croccanti tagliate a nastro e spennellate con olio di oliva extravergine.

La decorazione a cerchi concentrici rende la torta salata di verdure molto originale e di grande effetto!

Ingredienti

» Carote 350 gr	» Sale q.b.
» Olio di oliva extravergine 2 cucchiaini	» Zucchine 350 gr
» Pasta sfoglia 1 rotolo (circa 230 gr)	

per la besciamella

» Burro 25 gr	» Parmigiano Reggiano grattugiato 40 gr
» Farina 25 gr	» Sale q.b.
» Latte 300 ml	» Uova medie 2
» Noce moscata q.b.	

Preparazione



Per preparare la torta salata di verdure, iniziate dalla besciamella: in un pentolino mettete a scaldare il latte con il pizzico di noce moscata (1) e lasciatelo sul fuoco fino a che non raggiungerà il bollore. Intanto in un altro pentolino preparate il roux di burro e farina: fate sciogliere il burro e aggiungete la farina setacciata e il sale (2). Mescolate per far addensare il roux (3)



e versate il latte nel pentolino del roux (4), continuando a mescolare fino a che la besciamella non sarà addensata correttamente (5). Quando sarà pronta lasciatela raffreddare a temperatura ambiente e nel frattempo sbattete le uova e aggiungete il parmigiano (6).



Unite questo composto alla besciamella e amalgamate bene (7). Preparate ora la base della torta salata: stendete la pasta sfoglia con un mattarello seguendo la forma della vostra teglia; trasportatela nella teglia precedentemente imburata (8) e se è necessario tagliate i bordi in eccesso (9).



Passate ora alle verdure: lavate le zucchine, pelate le carote e tagliate, con l'aiuto di una mandolina, delle fette sottili seguendo la lunghezza delle verdure così da ottenere dei nastri (11-12). Cospargete la base della torta con abbondante composto di besciamella e uova (12)



e iniziate a decorare la torta con i nastri di verdura: dovrete disporli in verticale, con molta cura fino a che non arriverete a completare con questa decorazione concentrica tutta la torta (13-14). La torta farcita dovrà ora essere spennellata con un po' di olio (15) e salata leggermente. Mettere il tutto in forno per circa 50/60 minuti a 180 gradi e la vostra torta salata di verdure sarà pronta!

Conservazione

Potete preparare la torta il giorno prima, riportarla in frigo coperta da un foglio di pellicola e servirla il giorno dopo fredda o tiepida dopo una leggera scaldatura in forno.