

Torta salata tricolore

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min **Cottura:** 90 min **Dosi per:** 8 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: più 20 minuti di riposo per la brisèe

La torta salata tricolore è una preparazione davvero invitante. I colori brillanti della torta salata tricolore la rendono un piatto unico leggero ma molto gustoso; il ripieno vegetariano di questa torta salata tricolore è perfetto come antipasto delicato e raffinato.



Per la pasta brisèe agli spinaci

» Burro 150 gr	» Spinaci freschi 150 gr
» Farina 00 250 gr	» Uova medie 1
» Sale 2 pizzichi	

Per il ripieno

» Aglio 2 spicchi	» Pepe macinato q.b.
» Cipollotto fresco 1	» Piselli sgranati 200 gr
» Noce moscata q.b.	» Pomodori ciliegia 10
» Olio extravergine 6 cucchiaini	» Prezzemolo fresco tritato 1 cucchiaino
» Origano secco q.b.	» Sale q.b.
» Panna fresca 250 ml	» Uova medie 3
» Patate 400 gr	» Zucchine trifolate 600 gr

Preparazione



Mondate gli spinaci e trasferiteli in una padella antiaderente senza grassi e fateli appassire (1), quindi lasciateli intiepidire;

strizzateli molto bene e mettetli nel mixer (2), azionate e tritate fino a ottenere una purea. Mettete la purea così ottenuta da parte perché vi servirà per preparare la pasta brisé.
 Scaldate in una padella 2 cucchiaini di olio e fate imbiondire il cipollotto (3),



aggiungete i piselli (4) e fateli cuocere a fuoco dolce fino a che siano teneri; nel frattempo mettete a cuocere le patate pulite con la buccia in una pentola a pressione(5) con acqua fredda; fate cuocere per almeno 15 minuti, non si devono disfare in cottura ma restare compatte. Una volta cotte, lasciatele intiepidire e poi togliete la buccia.
 In un'altra padella antiaderente scaldate il restante olio con gli spicchi d'aglio (6).



Versate le zucchine affettate e fatele cuocere a fuoco vivace (7) facendole restare croccanti.
 Preparate la pasta brisé: mettete in un mixer la farina e aggiungete il burro freddo tagliato a cubetti, azionate per qualche istante in modo da ottenere un composto bricioloso che poi verserete in una ciotola capiente e aggiungete la purea di spinaci, l'uovo e il sale (8).
 Impastate per bene il tutto piuttosto velocemente per non riscaldare gli ingredienti e quando il composto sarà omogeneo formate un panetto (9) che ricoprirete con pellicola trasparente e riporrete in frigorifero per almeno due ore (o fino a che risulterà ben sodo).



Trascorso questo tempo, stendetesulla spianatoia la sfoglia dell'altezza di 1/2 cm (10), e foderate uno stampo da 26 cm di diametro imburrrato (11), bucherellate il fondo con una forchetta.
 Riprendete le patate e tagliatele a fette spesse mezzo cm.



Procedete ora con il primo strato e disponete le zucchine trifolate (13), poi i piselli (14) e in ultimo le patate (15).



Sbattete in una ciotola la panna assieme alle uova, quindi salate, pepate e aggiungete un pizzico di noce moscata.
 Versate il composto sopra la torta (16) in modo da spargerlo su tutta la superficie, quindi terminate coprendo la torta salata con i pomodorini tagliati a metà (17) e cospargendo con l'origano essiccato.

Pizzicate i bordi di pasta brisè con il pollice e l'indice (18) per decorare la torta quindi infornate in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti. Estraiete la torta salata dal forno , lasciatela intiepidire e quindi servitela tagliandola a fette.