



TORTE SALATE E SFORMATI

Sfoglia con porri e cipolle

8 Ottobre 2020



1 SFOGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
45 MINCALORIE
570K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rotonda)

PER IL RIPIENO

6 Porri

3 Cipolle bianche

300 g di Ricotta di capra

120 g di Fontina a fette sottili

60 g di Parmigiano grattugiato

4 Uova

2 rametti di Timo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate accuratamente e lavate i porri e le cipolle; tagliate queste ultime a fettine e i porri a becco di flauto (a rondelle oblique).
- Versate le verdure preparate in una padella antiaderente, con un fondo di olio, e fatele saltare a fiamma media per 2-3 minuti; quindi salate, pepate e aggiungete le foglioline di timo. Incoperchiate e fate stufare per circa 10 minuti, bagnando quando serve con acqua bollente; a fine cottura lasciate intiepidire.
- Nel frattempo srotolate la sfoglia e adagiatela, insieme alla sua carta, in una pirofila di 26 cm di diametro. Fatela ben aderire sul fondo e sui bordi, poi bucherellatene il fondo con una forchetta.
- In una terrina setacciate la ricotta, aggiungete le uova, una alla volta, mescolandole con una frusta a mano. Aggiungete i porri e le cipolle, il parmigiano e mischiate bene, regolando di sale e pepe.
- Versate il composto nella pirofila, livellate la superficie e copritela con la fontina; mettete in forno già caldo a 200°C (funzione statica) e lasciate cuocere la torta salata per circa 30 minuti. Se notate che il formaggio si scurisce troppo, coprite la teglia con carta di alluminio (fate attenzione però a non toccare la superficie della torta).
- Sfornate e fate intiepidire, quindi eliminate la carta da forno e servite subito la vostra sfoglia. Questa torta salata è molto buona anche a temperatura ambiente.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se volete preparare la pasta da soli, optate per la brisée (la pasta sfoglia preparata a mano ve la sconsigliamo in quanto è molto difficile da stendere).
- Per rendere più colorata e gustosa la torta, eliminate le cipolle e aggiungete 1 cespo medio di radicchio di Chioggia. Lavatelo, tagliatelo a striscioline e fatelo appassire insieme al porro per il tempo di cottura previsto; continuate poi come suggerito nella ricetta.