



TORTE SALATE E SFORMATI

Torta salata al taleggio

20 Novembre 2020



1 TORTA SALATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
35 MIN



CALORIE
390K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta brise pronta

PER IL RIPIENO

200 g di Taleggio

200 g di Formaggio fresco cremoso

4 Uova

1 Limone bio

150 ml di Panna fresca

100 ml di Latte

3 rametti di Timo fresco

Noce moscata

Sale

Pepe

Preparazione

- In una ciotola capiente versate il formaggio cremoso, unite le uova e mescolate con una frusta a mano per amalgamarle bene.
- Aggiungete il latte, la panna, il taleggio tritato grossolanamente, delle foglioline di timo, un po' di scorza grattugiata di limone e un pizzico di noce moscata; regolate di sale e pepe e mischiate sempre con la frusta.
- Srotolate la pasta brisée e adagiatela con la sua carta in una teglia di 24 cm di diametro, foderando anche i bordi, poi bucherellatela con una forchetta. Versatevi il composto di formaggio e livellate delicatamente la superficie.
- Trasferite la torta salata in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 35-40 minuti, facendo attenzione che la superficie non si scurisca troppo.
- Sfornate, fate intiepidire e quindi togliete con attenzione la torta dallo stampo, aiutandovi con la carta; appoggiatela sul vassoio, con una spatola piatta staccate la carta e sfilatela delicatamente. Servitela subito, ma è ottima anche a temperatura ambiente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per ottenere una nota croccante, aggiungete qualche gheriglio di noce spezzettato nella farcitura. Se poi volete abbinare un tocco di dolcezza al sapore del formaggio, servite la vostra torta salata con delle fettine sottili di mela, che avrete appassito con poco burro e un filo di miele di castagno, per qualche minuto a fiamma bassa.