



TORTE SALATE E SFORMATI

Torta salata alla cicoria e patate



1 TORTA SALATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

60 MIN



CALORIE

370K

NOTE

INGREDIENTI

500 g di Cicoria

600 g di Patate

6 Uova

120 g di Ricotta fresca

70 g di Scamorza

60 g di Parmigiano grattugiato

2 Scalogni

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a pezzi e lessatele in acqua leggermente salata per circa 8-10 minuti.
- Mondate la cicoria e cuocetela in poca acqua appena salata per circa 15 minuti; poi scolatela, strizzatela e tritatela grossolanamente.

- Tritate gli scalogni con del prezzemolo e fateli appassire in una padella con un fondo di olio, per 6-7 minuti a fuoco moderato. Unite la cicoria, un pizzico di sale e fatela insaporire per pochi secondi; alla fine il composto dovrà essere piuttosto asciutto.
- Aggiungete le patate preparate, mescolate e fate intiepidire.
- A parte sbattete le uova con la ricotta, metà dose di parmigiano e la scamorza grattugiata a fili, regolate di sale e amalgamate bene. Versate il composto nelle verdure cotte e mescolate piano per non spapolare le patate.
- Imburrate una teglia antiaderente e versatevi il composto livellandolo bene, poi cospargete la superficie con il parmigiano avanzato.
- Mettete la torta in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 30 minuti; gli ultimi 10 minuti aumentate la temperatura a 200°C se non si fosse formata sulla superficie una crosticina bruna. Sformate, aspettate una decina di minuti e poi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla
