



Torta salata con salsiccia e porri

1 Febbraio 2020



1 TORTA SALATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
600K

NOTE

INGREDIENTI

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

PER IL RIPIENO

240 g di Salsicce

6 Porri

160 g di Formaggio fresco cremoso

60 g di Yogurt greco

2 Uova

60 g di Parmigiano grattugiato

10 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Mondate e lavate bene i porri, poi tagliateli a rondelle abbastanza sottili.
- Spellate e spezzettate le salsicce e fatele rosolare in una padella antiaderente con un fondo di olio per 3-4 minuti, girandole per farle ben colorire. Alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi unite i porri preparati. Salate e pepate, abbassate la fiamma, mettete il coperchio e cuocete per una decina di minuti, unendo ogni tanto, solo se necessario, poca acqua bollente.
- Nel frattempo lavorate il formaggio cremoso e lo yogurt con una spatola fino ad ammorbidirli. Aggiungete le uova appena sbattute, il parmigiano, un pizzico di sale e del prezzemolo tritato finemente; mescolate bene finché gli ingredienti si saranno amalgamati.
- Srotolate la pasta sfoglia e foderatevi, insieme alla sua carta, una teglia da forno rettangolare, lasciando che i bordi fuoriescano leggermente.
- Versate sul fondo della sfoglia il composto di ricotta e yogurt, livellatelo e distribuitevi sopra i porri e la salsiccia preparati, senza però schiacciarli; richiudete poi i bordi verso l'interno.
- Mettete la teglia in forno caldo a 200°C per circa 30 minuti; quando i bordi inizieranno a scurire la vostra torta salata è pronta.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- 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).