



TORTE SALATE E SFORMATI

Torta salata di cavolo e provola



1 TORTA SALATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
60 MIN



CALORIE
510K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER IL RIPIENO

1 Cavolo verza

150 g di Provola

200 g di Yogurt greco

60 g di Parmigiano grattugiato

4 Scalogni

2 spicchi di Aglio

2 Uova

1 Tuorlo

Aneto fresco

2 cucchiaini di Latte

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Mondate il cavolo, riducetelo a listarelle, lavatelo e scolatelo.
- Tritate gli scalogni e l'aglio e fateli appassire in un tegame abbastanza grande, con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete il cavolo, un pizzico di sale e pepe, e fate insaporire per qualche minuto a fuoco vivace. Coprite a filo con acqua, mettete il coperchio e cuocete a fiamma bassa per circa 15 minuti, finché il cavolo sarà morbido ma ancora consistente. Se necessario unite ancora poca acqua bollente; alla fine dovrà risultare piuttosto asciutto, nel caso togliete il coperchio e fate ritirate a fiamma più alta. Spegnete e lasciate intiepidire.
- In una ciotola capiente sbattete le uova, unite la provola grossolanamente tritata, lo yogurt, il parmigiano, dell'aneto spezzettato, regolate di sale e pepe. Unite anche il cavolo tiepido e mescolate.
- Dividete la pasta per pizza in 2 pezzi, uno più grande dell'altro. Stendete quest'ultimo, in modo da ottenere un cerchio sufficiente a foderare uno stampo del diametro di 22 cm, compreso il bordo. Appoggiatelo quindi nello stampo, che avrete infarinato leggermente.
- Stendete l'altro pezzo di pasta in un cerchio più piccolo, grande poco più del diametro dello stampo.
- Versate nello stampo preparato il ripieno di cavolo, livellandolo bene, quindi coprite con il secondo disco di pasta, sigillando i bordi; spennellate la superficie con il tuorlo e il latte sbattuti, e mettete in forno caldo a 180°C per circa 40-45 minuti. Sfornate la torta, aspettate che si intiepidisca e quindi servitela.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete gustare questa torta salata tiepida, come consigliato nella ricetta, ma è buonissima anche a temperatura ambiente.