



GABILA GERARDI

SEGUO L'ISTINTO, SEMPRE, E LA NATURA QUANTO PIÙ È POSSIBILE. SOPRATTUTTO NELLE RICETTE. LA MIA PASSIONE? LA FOTOGRAFIA. SONO UNA GRANDE OTTIMISTA: IL BICCHIERE È SEMPRE MEZZO PIENO! IL MIO BLOG È PANEDOLCEALCIOCCOLATO. BLOGSPOT.IT



Torta salata di

Leggumi e verdure

Media	Prep.	Riposo	Cottura	Calorie
	30 min.	4 ore	45 min.	475 a porz.

PER 8 PERSONE (STAMPO DA 24 CM DI DIAMETRO)

PER LA BASE DI BRISÉE AL FARRO E NOCCIOLE

- 250 g di farina di farro + per lo stampo
- 80 ml di acqua fredda • 120 g di burro freddo + per lo stampo
- 30 g di granella di nocciole
- 15 g di semi di papavero • sale

PER IL RIPIENO • 250 g di panna fresca

- 250 g di ricotta di pecora • 2 uova • 1 cipolla di Tropea
- 100 g di piselli freschi appena scottati
- 100 g di carote viola • 1 peperone rosso
- 150 g di ceci già lessati • 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva • noce moscata • sale • pepe

PER LA BASE • **Lavorate** nella ciotola della planetaria, con la foglia, la farina con il burro. • **Unite** un pizzico di sale, la granella di nocciole e i semi di papavero. • **Versate** l'acqua fredda e lavorate ancora finché l'impasto sarà compatto. • **Formate** una palla lavorando brevemente la pasta su un piano di lavoro pulito. • **Avvolgetela** nella pellicola e fate raffreddare l'impasto in frigorifero almeno 4 ore.

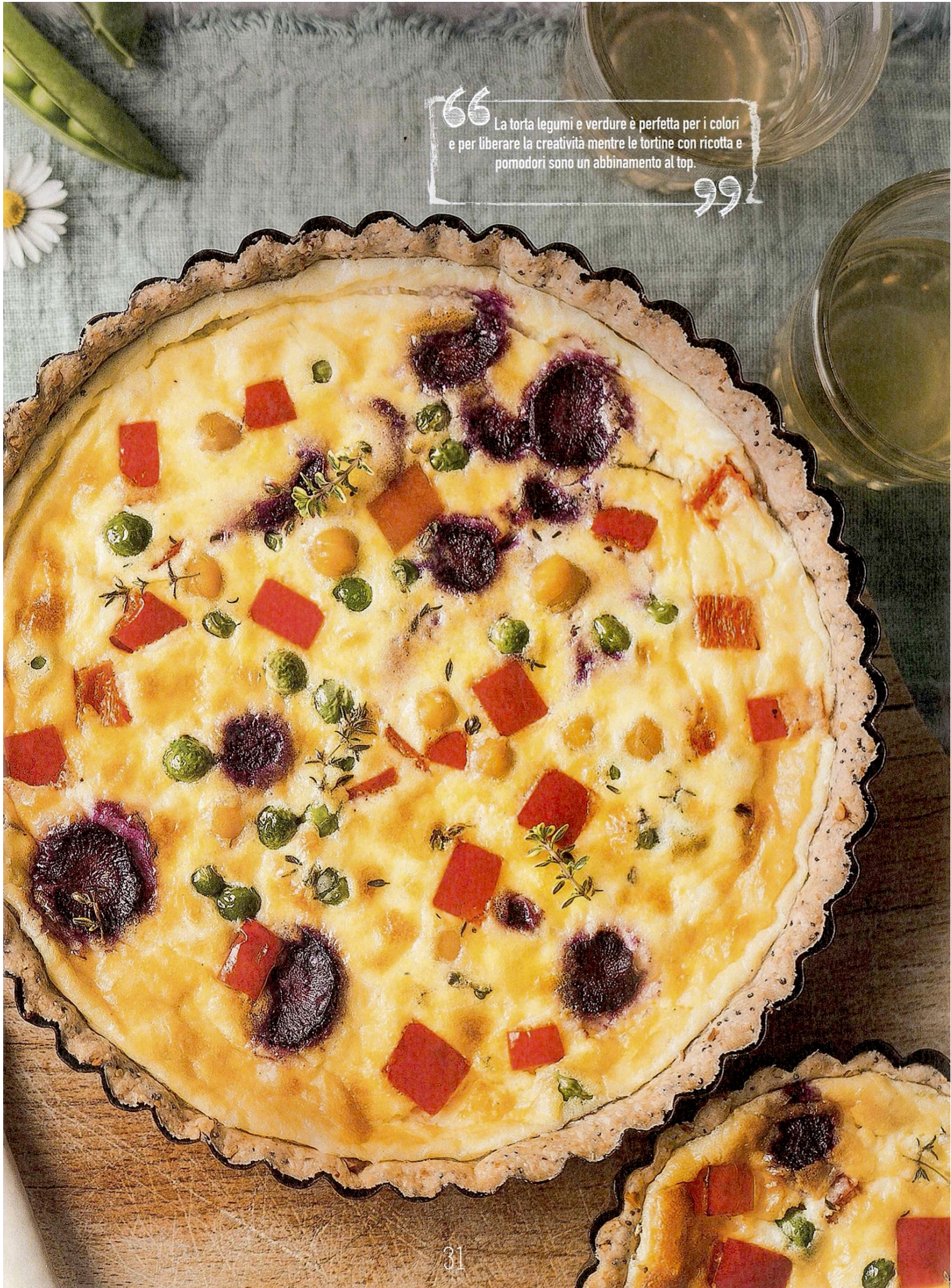
PER IL RIPIENO • **Lavate** il peperone e tagliatelo

a dadini, affettate le carote viola e tagliatele a rondelle; teneteli da parte. • **Scaldare** l'olio in una padella antiaderente. • **Lasciate** appassire a fuoco lento la cipolla tagliata finemente. • **Unite** il peperone, le carote viola e i piselli scottati. • **Regolate** di sale e di pepe e lasciate cuocere circa 8 minuti. • **Sbattete** le uova in una ciotola, unite la panna e la ricotta e amalgamate bene gli ingredienti. • **Salate**, pepate e unite anche un pizzico di noce moscata. • **Togliete** dal fuoco una volta che le verdure saranno morbide e ben insaporite. • **Unite** anche i ceci, mescolate bene e lasciate da parte a raffreddare. • **Scaldare** il forno a 180°. • **Estraete** la pasta brisée dal frigorifero e lasciatela a temperatura ambiente qualche minuto. • **Stendetela** a uno spessore di circa 5 mm su un piano di lavoro infarinato. • **Usatela** per rivestire uno stampo imburato e infarinato dal fondo amovibile, lasciate che la pasta aderisca bene alle pareti dello stampo e ritagliate quella in eccesso. • **Mescolate** le verdure al composto con le uova e versatele nello stampo. • **Infornate** e fate cuocere la torta finché non risulterà dorata e ben cotta; ci vorranno circa 35 minuti. • **Sformate** e servite.



“ La torta legumi e verdure è perfetta per i colori
e per liberare la creatività mentre le tortine con ricotta e
pomodori sono un abbinamento al top.

”



Tortine salate con ricotta e pomodorini

Media



Prep.	Riposo	Cottura	Calorie
30 min.	30 min.	50 min.	521 a porz.

PER 4-6 PERSONE PER LA BASE CON GRANO SARACENO AL VINO BIANCO

• 100 g di farina di grano saraceno • 180 g di farina tipo 1 • 55 g di amido di mais

• 80 ml di olio extravergine di oliva • 50 g di semi di sesamo • 60 ml di vino bianco • 50 ml di acqua • sale

PER IL RIPIENO • 200 g di ricotta vaccina

• erba cipollina • 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva • 250 g di pomodorini Piccadilly • 2 cipolle di Tropea

• 2 cucchiaini di zucchero di canna • 1 cucchiaino di aceto di mele • sale • pepe • 1 rametto di origano secco

PER LA BASE • **Unite** nella ciotola della planetaria, utilizzando il gancio a foglia, tutti gli ingredienti e lavorate finché l'impasto si compatterà. • **Formate** una palla lavorando brevemente la pasta su un piano di lavoro pulito e avvolgetela nella pellicola. • **Lasciate** raffreddare in frigorifero circa 30 minuti. **PER IL RIPIENO** • **Lavate** i pomodorini e adagiateli su una teglia rivestita con carta forno. • **Condite** con sale, pepe, 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini d'olio. • **Infornate** a 180° e lasciate cuocere circa 20 minuti, finché risulteranno cotti; tenete da parte. • **Affettate** finemente le cipolle di Tropea e fatele rosolare in una padella antiaderente dove avrete scaldato 2 cucchiaini d'olio. • **Fate** appassire bene a fuoco lento, unite poca acqua se necessario e, una volta che le cipolle

risulteranno ben cotte, unite il restante zucchero e l'aceto. • **Alzate** leggermente la fiamma e lasciate cuocere finché l'aceto sarà evaporato completamente. • **Allontanate** dal fuoco e lasciate da parte. • **Lavorate** in una ciotola la ricotta unendo l'erba cipollina precedentemente affettata e regolate di sale e di pepe. • **Unite** il restante olio e amalgamate bene il composto. • **Mettete** in frigorifero fino al momento di utilizzarla. • **Estraete** la pasta dal frigorifero, stendetela sul piano di lavoro e formate con un coppapasta tanti piccoli dischetti di circa 6 cm di diametro. • **Adagiateli** su una teglia rivestita con carta forno e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180° circa 15 minuti, fino a doratura. • **Togliete** la teglia dal forno. • **Farcite** ciascun dischetto con la ricotta, la cipolla e un pomodorino, regolate di sale e infornate nuovamente pochi minuti. • **Servite** cospargendovi sopra l'origano ed erba cipollina.