

CHE PASSIONE!

POTREI ESSERE OVUNQUE, MA LASCIATEMI IN CUCINA! SÌ, PERCHÉ È LÌ CHE MI SENTO BENE, TRA PADELLE E PROFUMI CHE MI RIPORTANO ALLA MENTE RICORDI. AMO LA CUCINA E LA FOTOGRAFIA, IL MODO MIGLIORE DI TRASMETTERE LE MIE EMOZIONI. SMILEBEAUTYANDMORE.COM SONO IO!
DANIELA TORNATO, BLOGGER

Crostate salate a regola d'orto

ZUCCA, BIETOLE E CAVOLFIORRE ARRIVANO DIRETTAMENTE DALL'ORTO D'AUTUNNO PER COLORARE E FARCIRE DI GUSTO 3 TORTE SALATE DA COPIARE SUBITO

Facile Prep. 30 min. Cottura 40 min. Calorie 283 a porz.

PER 6-8 PERSONE (STAMPO CON FONDO REMOVIBILE DA 20 CM DI DIAMETRO) • 1 rotolo di pasta sfoglia già pronta • 250 g di cimette di cavolfiore multicolori • 150 g di taleggio • 100 g di speck • 30 g di Grana Padano grattugiato • 100 ml di panna fresca • 2 uova • sale • pepe

- **Preriscaldate** il forno a 180°.
- **Lavate** bene le cimette di cavolfiore e fatele bollire in acqua leggermente salata 8-10 minuti finché saranno cotte al dente; devono solo ammorbidirsi leggermente.
- **Scolatele** e mettetele da parte.
- **Tagliate**, nel frattempo, lo speck a striscioline e fatelo rosolare in una padella antiaderente senza alcun condimento fino a renderlo croccante, circa 4 minuti.
- **Sgusciate** le uova in una ciotola, unite la panna, il Grana grattugiato, regolate di sale e pepe e mescolate il tutto in modo da amalgamare bene gli ingredienti.
- **Srotolate** la pasta sfoglia e usatela per rivestire lo stampo da crostata.
- **Bucherellate** la superficie con i rebbi di una forchetta e versate sulla base il composto di uova e panna.
- **Aggiungete** sulla superficie le cimette di cavolfiore, il taleggio a pezzetti e lo speck croccante.
- **Informate** la crostata 25-30 minuti a 180°.
- **Sfornate** la crostata, toglietela dallo stampo e servitela calda e filante.

36



PER DARE PIÙ SAPORE
AL CAVOLFOIRE, POTETE
RIPASSARLO VELOCEMENTE
IN PADELLA CON LO SPECK

**CROSTATA
SFOGLIATA
CON TALEGGIO, SPECK
E CAVOLFOIRE COLORATO**

CHE PASSIONE!

Facile	Prep.	Cottura	Riposo	Calorie
	25 min.	40 min.	30 min.	376 a perz.

PER 6-8 PERSONE (STAMPO DA CROSTATA CON FONDO REMOVIBILE DA 20 CM DI DIAMETRO)

PER LA PASTA BRISEÉ ALL'OLIO • 300 g di farina multi cereali • 150 ml di acqua fredda • 50 ml di olio extravergine d'oliva • 2 cucchiaini di semi misti (girasole, sesamo, lino) • 1 cucchiaino di sale

PER IL RIPIENO • 150 g di salsiccia di maiale • 200 g di bietole • 250 g di crescenza • 50 g di Grana Padano grattugiato • 1 uovo • sale • pepe

PER LA PASTA BRISEÉ ALL'OLIO • Mettete in un mixer la farina, i semi, il sale e l'olio e frullate il tutto. • Aggiungete gradatamente l'acqua fredda fino a ottenere una pasta liscia e ben amalgamata. • Trasferite il composto su un piano di lavoro e lavorate l'impasto in modo da ottenere un panetto; avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero 30 minuti.

PER IL RIPIENO • Bucherellate con uno stecchino e tagliate a pezzetti la salsiccia, fatela rosolare in una padella antiaderente senza alcun condimento circa 8-10 minuti in modo che perda un po' del suo grasso e mettetela da parte. • Mondate le bietole, lavatele e fatele sbollentare 2 minuti in acqua salata in modo che si ammorbidiscano leggermente. • Scolatele bene. • Lavorate in una ciotola la crescenza con il Grana, l'uovo, sale e pepe. • Stendete la brisée a uno spessore di 2-3 mm e foderate lo stampo con la sfoglia di pasta, avendo cura di farla aderire bene lungo i bordi. • Bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta, versate sulla base la crema di crescenza e aggiungete le bietole e la salsiccia. • Ricavate dei decori dalla pasta avanzata, aiutandovi con degli stampini da biscotti, e posizionateli sulla crostata. • Infornate 30 minuti a 180°. • Sfornate la crostata, toglietela dallo stampo e servitela calda e fragrante.

AMATE I SAPORI DECISI? USATE LE CIME DI RAPA INVECE DELLE BIETOLE: SEMPRE PERFETTE CON LA SALSICCIA

CROSTATA AI CEREALI CON CREMA DI CRESCENZA, BIETOLE E SALSICCIA

38

**CROSTATA
CON ZUCCA, GORGONZOLA
E FUNGHI**

USATE DEGLI STAMPINI A FORMA
DI FIOCCHI DI NEVE PER LE
DECORAZIONI CON LA PASTA
BRISÉE: LA TORTA SARÀ
BELLISSIMA

Facile	Prep.	Cottura	Calorie
	20 min.	55 min.	232 a porz.

PER 4-6 PERSONE (TEGLIA CON FONDO REMOVIBILE DA 20 CM DI DIAMETRO) • 1 rotolo di pasta brisée
• 250 g di funghi champignon • 200 g di zucca mantovana • 80 g di gorgonzola dolce • 100 g di ricotta fresca
• 50 g di Grana Padano grattugiato • 1 uovo • 1 spicchio d'aglio
• 1 mezzetto di prezzemolo • 20 ml di olio extravergine d'oliva • sale • pepe

• Pulite i funghi e tagliateli a fettine. • Mondate la zucca e tagliatela a cubetti. • Fate scaldare l'olio in una padella, aggiungete lo spicchio d'aglio senza sbucciarlo e lasciate insaporire 3 minuti. • Unite i funghi e la zucca a cubetti, lasciate cuocere a fuoco medio con il coperchio circa 15 minuti, togliete il coperchio e completate la cottura altri 5 minuti in modo che l'acqua formata si evapori. • Aggiungete a cottura ultimata il prezzemolo tritato, sale e pepe ed eliminate l'aglio. • Lavorate in una ciotola la ricotta, sguosciatevi l'uovo, unite il Grana, il gorgonzola, sale e pepe e mescolate amalgamando gli ingredienti. • Rivestite con la brisée la teglia, bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta e versate sulla base il composto di ricotta. • Aggiungete i funghi e la zucca stufati, livellate il composto e con la pasta brisée avanzata ricavate delle decorazioni usando degli stampini da biscotti, che posizionerete sulla crostata. • Infornate 30 minuti a 180°. • Sfornate la crostata, estraetela dallo stampo e servitela tiepida.

39