

[CUCINA]



TORTA SALATA AL TALEGGIO

Tempo: 1 ora e 30 minuti
Calorie a porzione: 430

Ingredienti per 6 persone:
170 g di polpa di zucca Delica, un rotolo di pasta brisée già pronta, 330 g di ricotta, 2 uova, 130 g di taleggio, 40 g di parmigiano grattugiato, una cipolla rossa piccola, 2 rametti di rosmarino, un ciuffo di salvia, un cucchiaino di pinoli, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

◆ Tagliate a tocchetti la zucca. Lavate il rosmarino. Eliminate la crosta al taleggio e dividetelo in pezzi. Mondate la cipolla

e riducetela a spicchietti sottili, poi trasferiteli in padella con un filo d'olio e un rametto di rosmarino e fateli rosolare per 3-4 minuti. In una ciotola riunite la ricotta, le uova, il parmigiano, sale e pepe e lavorate tutto, quindi incorporate il taleggio.

◆ Scaldate il forno a 170°. Srotolate la brisée e trasferitela in uno stampo rotondo a bordi bassi, preferibilmente con il fondo rimovibile. Bucherellate la brisée con una forchetta, riempitela con il composto di ricotta e distribuite sulla superficie i pezzetti di zucca e gli spicchietti di cipolla. Infornate per 40 minuti. Trascorso il tempo, ritirate la torta e fatela raffreddare.

◆ Lavate la salvia e il rosmarino, asciugateli e sfogliateli. In una padella scaldate il resto dell'olio e frigetevi le erbe aromatiche separatamente. Ritiratele man mano e mettetele ad asciugare su carta da cucina. Disponete i pinoli in un pentolino e tostateli. Sformate la torta, cospargetela con i pinoli, la salvia e il rosmarino fritti e servite.

