Ricetta per Torta salata con verdure

Per 6 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una tortiera da 26 cm

Ingredienti:

Impasto:

- 180 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu, farina per biscotti di Natale RIEPER oppure farina di grano tenero RIEPER universale
- 100 g burro (temperatura ambiente)
- 1 uovo
- 1 cu lievito in polvere
- sale

Ripieno:

- 200 g spinaci oppure bietole, asparagi o 2 carciofi
- 2 uova

- 150 ml latte
- 150 ml panna agra
- 4 CU parmigiano grattugiato
- sale
- 1 CU prezzemolo tritato

Preparazione:

Tagliare le verdure e cuocerle in acqua o stufarle con olio. Lavorare velocemente gli ingredienti per l'impasto e lasciarlo riposare in luogo fresco per ca. 30 min.
Riscaldare il forno a 180 °. Mescolare tutti gli ingredienti per il ripieno.
Rivestire uno stampo per torte con carta da forno e adagiarvi 2/3 dell'impasto che dovrebbe avere uno spessore di ca. 5 mm, con il resto formare una striscia da mettere lungo il bordo. Versare il ripieno e infornare sul secondo ripiano.

Tempo di cottura:

45 min. a 180°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati