



Semplicemente “Torte Salate” : già il titolo dice tutto sull’argomento che oggi voglio presentarvi. Belle, buone, facili, sostanziose, economiche, svuota frigo e chi più ne ha più ne metta di aggettivi positivi a queste ottime creazioni. Inoltre le torte salate si trasformano in un delizioso piatto unico, accompagnate da insalate fresche ma anche da verdure cotte e ci permettono, in svariate occasioni, di fare una gustosa figura.

Ricette tratte dal mio Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/torte-salate/>

Indice delle Ricette



Crostata di sfoglia con prosciutto e ricotta



Crostata salata prelibata



Pasta brisee ricetta base



Pasta frolla alle olive nere e capperi



Torta di patate rustica ripiena



Torta salata ai porri prosciutto e fagiolini



Torta salata alla ricotta prosciutto e robiola



Torta salata con carciofi e asparagi



Torta salata di sfoglia ai formaggi e mortadella



Torta salata zucchine cipolla e formaggi



Tortino con patate mozzarella e speck

Crostata di sfoglia con prosciutto e ricotta



Ingredienti

- 2 rotoli di pasta sfoglia rotonda
- 300 g. di ricotta romana
- 150 g. di prosciutto di Praga in una sola fetta a dadini
- 100 g. di salame piccante a dadini
- 150 g. di gorgonzola e mascarpone (in confezione)
- 3 uova
- 2 cucchiaini di panna fresca
- 50 g. di parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- 1 tuorlo d'uovo con poco latte per spennellare
- poco pangrattato

Procedimento

Srotolate i due dischi di pasta sfoglia sulla spianatoia e lasciateli a temperatura ambiente per 10'.

Ponete all'interno di una tortiera la pasta sfoglia con la sua carta in dotazione, facendola aderire bene, punzecchiate con i rebbi di una forchetta il fondo e spargete del pangrattato (serve ad assorbire l'umidità del ripieno affinché la pasta non resti molliccia).

In una ciotola sbattete le uova con la panna, salate e pepate poi aggiungete il prosciutto e salame a dadini, il parmigiano e la ricotta, mescolate e infine unite il gorgonzola con mascarpone tagliato a tocchetti.

Versate il composto nella tortiera e livellate.

Tagliate tutt'intorno circa 3 cm. di pasta al 2° disco di pasta sfoglia ottenendo così un disco più piccolo dell'altro.

Passatevi sopra l'attrezzo taglia-rete, se non l'avete potete fare delle incisioni alternate con la punta del coltello in modo che allargando la sfoglia faccia il decoro a rete. Oppure ritagliate delle strisce e porle a grata sul ripieno saldandole al bordino della pasta sottostante.

Dai ritagli di pasta ritagliate delle piccole foglie o fiori e decorare a piacere la superficie della crostata, poi spennellate con il tuorlo dell'uovo sbattuto con pochissimo latte.

Infornate già a temperatura in forno a 180° modalità ventilata per 30' circa, se dovesse colorare troppo in superficie, ponetevi un foglio di carta stagnola.

Sfornate a cottura e lasciatela raffreddare su una gratella, e gustatela tiepida; il giorno dopo sarà ancora più gustosa!

La ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul blog Profumi Saporì & Fantasia a questo link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/12/23/crostata-di-sfoglia-con-prosciutto-e-ricotta/>

Crostata salata prelibata



Ingredienti per : Crostata salata prelibata

(ho utilizzato una teglia da forno rettangolare di cm. 20×30)

- 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare (oppure rotonda come preferite utilizzare in questo caso una teglia rotonda di 26 cm)
- 3 zucchine piccole
- 3 patate medie
- 4 pezzi di salsiccia fresca grossa
- 3-4 fette di prosciutto cotto
- 2 scalogni
- 60 g. di scamorza dolce a dadini
- 4 uova medie intere

- 100 g. di parmigiano
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 ml. di brodo vegetale
- 1 tuorlo d'uovo con poco latte per spennellare
- sale e pepe

Procedimento

Pelare e lavare le patate, tagliarle a tocchetti, spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a dadi non troppo piccoli, sbucciare e affettare gli scalogni.

In una padella scaldare l'olio, lasciare stufare a fiamma dolce gli scalogni, poi unire le patate, lasciare insaporire bene per qualche minuto girandole con due spatole di legno, aggiungere anche le zucchine, salare e pepare versare il brodo caldo e chiudere con un coperchio e lasciare cuocere per almeno 20', infine eliminare il coperchio e lasciare asciugare dal liquido le verdure (dovranno essere cotte e asciutte).

Versarle in un piatto e lasciarle raffreddare poi schiacciarle bene con una forchetta oppure utilizzando il minipimer, dovranno risultare cremose.

In una padella antiaderente senza nessun condimento, fare rosolare la salsiccia spellata e a tocchetti, poi lasciarla raffreddare in un piatto.

Trasferire le verdure in una ciotola con le uova sbattute a parte ed il parmigiano, sale e pepe e mescolare bene per avere un composto omogeneo

(se risultasse troppo morbido aggiungere un paio di cucchiainate di pangrattato).

Accendere il forno modalità ventilata a 190°-200°

Togliere la pasta sfoglia dalla confezione, utilizzare un rotolo per rivestire una teglia rettangolare di cm 20×30 (lasciate la carta apposta in dotazione) farla aderire bene alla teglia e punzecchiarne il fondo con 1 forchetta, sistemare le fette di prosciutto cotto sul fondo, ricoprire con il composto di verdure, affondare i tocchetti di salsiccia e spargere i dadini di scamorza.

Dal secondo rotolo di sfoglia tagliare almeno 4 cm di sfoglia tutt'attorno, con l'apposito attrezzo incidere la grata ed allargarla con delicatezza, trasferirla sulla crostata sigillandone i bordi tutt'attorno.

Dagli avanzi di sfoglia a piacere ricavare delle decorazioni da porre sulla superficie ed infine spennellare con il tuorlo ben mescolato al latte, tutta la pasta sfoglia.

Infernare per almeno 30', quando sarà gonfia e dorata, sfornare e lasciare raffreddare su una gratella, con l'aiuto della carta, sollevarla e trasferirla su un piatto di portata.

La Ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul Blog Profumi Saporì & Fantasia cliccate questo link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/12/20/crostata-salata-prelibata/>

Pasta brisee salata ricetta di base



Ingredienti per : Pasta brisee salata ricetta base

- 300 g. di farina 0
- 150 g. di burro freddo di frigo a dadini
- 7 cucchiaini di acqua molto fredda
- 1 cucchiaino e mezzo di sale fine

Procedimento

Per l'impasto con il robot o mixer :

Nel bicchiere del robot con accessorio coltelli, setacciare la farina, aggiungere il burro, azionare a media velocità fino ad ottenere un composto bricioloso, aggiungere il sale e l'acqua e avviare ancora fino a che l'impasto si raccoglierà a palla.

Trasferirlo sulla spianatoia leggermente infarinata e impastare velocemente dandogli la forma del classico panetto, avvolgerlo nella pellicola per alimenti o carta da cucina e porre la pasta brisee in frigo nella parte più fredda per almeno 30 minuti, dopo il riposo di 15' a temperatura ambiente la pasta brisee ricetta di base è pronta per ogni vostra ricetta.

Per l'impasto a mano:

lasciate il burro a temperatura ambiente fino a che sarà morbido, non liquido, in una terrina versare la farina mescolata al sale al centro formare un'incavo e mettere il burro a dadini con le punte delle dita amalgamare il burro alla farina aggiungere l'acqua e formare una palla.

Sulla spianatoia leggermente infarinata lavorare l'impasto schiacciandolo con il palmo della mano e tirandolo per 3-4 volte, questo procedimento incorpora bene gli ingredienti.

Avvolgere il panetto ottenuto in pellicola e porre in frigo per 30 minuti, prima di tirare la pasta brisee col mattarello lasciare l'impasto a temperatura ambiente per 15'.

Consigli:

Si può aggiungere all'impasto 1 tuorlo d'uovo, dà alla pasta una consistenza croccante ed un bel colore dorato in cottura.

Per la pasta brisee è meglio utilizzare farina bianca, la farina integrale dà alla pasta un colore più scuro ed un gusto più pronunciato e ha bisogno di più acqua durante la lavorazione.

Pasta frolla con olive nere e capperi



Ingredienti per : Pasta frolla alle olive nere e capperi

- ✚ 250 g di farina 0
- ✚ 100 g di burro freddo a dadini
- ✚ 1 uovo medio intero
- ✚ 5 cucchiaini colmi di patè pronto alle olive nere e capperi o al gusto preferito



Procedimento con il Bimby

Versate nel boccale la farina e il burro freddo a dadini, frullare per **10 sec. a veloc. 5**, aprite il boccale e unite l'uovo ed il patè, richiudete il coperchio e frullate per **15 sec. a veloc. 4**.

Togliete l'impasto pronto e trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata, formate il classico panetto, avvolgetelo nella pellicola e ponete in frigo per almeno 1 ora.

A questo punto la pasta frolla alle olive nere e capperi è pronta all'utilizzo preferito, abbiate cura di utilizzare per la farcia ingredienti saporiti al punto giusto perchè la frolla è già saporita.



Procedimento con il mixer o tradizionale

Se utilizzate il mixer, procedete come per il Bimby, se invece preferite impastare a mano versate in una ciotola la farina con il burro, in questo caso ammorbidito a temperatura ambiente, e con le punta delle dita amalgamate i due ingredienti, aggiungete anche l'uovo e il patè, impastate velocemente fino a che gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati; procedete poi a formare il panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo a riposo in frigo per almeno 1 ora.

Per la ricetta passo passo correlata di foto cliccate il seguente link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/10/01/pasta-frolla-alle-olive-nere-e-capperi/>

Torta di patate rustica ripiena



Ingredienti per : Torta di patate rustica ripiena



Ho utilizzato uno stampo da 22 cm

- 600 g di patate sbucciate
- 200 g di formaggio Robiola
- 2 uova intere medie
- 50 g di farina 0
- 1 mozzarella piccola (da 125 g)
- scorza grattugiata di 1/2 limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pezzo di salsiccia grossa fresca

- 60 g di gorgonzola misto a mascarpone
- poco olio extravergine d'oliva per spennellare la teglia
- sale e pepe

Procedimento

Sbucciate le patate, lavatele poi cucinatele a vapore nell'apposito cestello, io nella pentola a pressione per 10' dal sibilo. (oppure lessatele nella maniera tradizionale in casseruola, come preferite)

Ancora calde schiacciatele con l'apposito attrezzo facendo cadere la purea ottenuta in una ciotola, lasciatela intiepidire.

In una ciotola mettete la robiola, le uova, setacciate la farina, aggiungete il prezzemolo tritato, la scorza del limone grattugiata, sale e una macinata abbondante di pepe, mescolate bene gli ingredienti con un cucchiaino di legno o una spatola, fino ad avere un composto ben amalgamato e cremoso.

Spellate la salsiccia e riducetela a tocchetti, tagliate a dadini la mozzarella ben sgocciolata e anche il gorgonzola, tenete tutto da parte in un piatto.

Accendete il forno in modalità statica a 180°.

Foderate una teglia rotonda con carta forno bagnata e strizzata, facendola aderire bene alle pareti dello stampo, poi spennellatela con pochissimo olio.

Incorporate la purea di patate al composto di robiola e mescolate bene, infine aggiustate di sale.

Versate nella teglia metà composto, distribuitevi sopra i formaggi e i tocchetti di salsiccia, poi ricoprite gli ingredienti con il composto rimasto.

Infornate già caldo per 30', dopodichè passate alla modalità grill ventilato per 5-6 minuti fino a che si sarà formata una crosticina dorata in superficie.

A cottura ultimata lasciate intiepidire la torta di patate rustica ripiena su una gratella, dopodichè sformatela su un piatto da portata e servitela con i contorni preferiti.



La ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul Blog Profumi Saporì & Fantasia a questo link:

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2013/08/28/torta-di-patate-rustica-ripiena/>

Torta salata ai porri prosciutto e fagiolini



Ingredienti per : Torta salata ai porri prosciutto e fagiolini

Per una tortiera scannellata da 24 cm



Pasta brisee salata come da ricetta inserita in Pdf

Per il ripieno

- 1 porro affettato medio
- 100 g. di fagiolini
- 6-8 cucchiaini di besciamella soda (anche già pronta per velocizzare)
- 3 uova intere

- 70 g. di parmigiano grattugiato
- 80 g. di stracchino o casatella
- 150 g. di prosciutto cotto a dadini
- una manciata di piselli
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 ml. di brodo vegetale
- sale e pepe

Procedimento

Preparare la pasta brisee e lasciarla a riposo in frigo per 1 ora.

Affettare il porro lavato e asciugato e lasciarlo stufare a fiamma dolce con l'olio in una padella, aggiungere il prosciutto cotto mescolare bene per insaporire, poi i piselli i fagiolini tagliuzzati ed il brodo caldo sale e pepe e lasciare cuocere per 15' a fiamma bassa con il coperchio per 10' e poi toglierlo per gli altri 10' il composto dovrà risultare asciutto, trasferitelo in un piatto a raffreddare.

Tirate la pasta brisee non troppo sottile in un disco più grande dello stampo foderato con carta da forno bagnata e strizzata ben aderente.

Accendere il forno modalità statica a 200°.

Trasferite il disco di pasta nello stampo facendola aderire bene, con la pasta avanzata ritagliare, con una rotella dentellata, delle strisce che serviranno in fase finale a creare la grata.

In una ciotola mettere la besciamella, lo stracchino e lavorarli con un cucchiaino di legno, aggiungere le verdure tiepide e mescolare bene; infine il parmigiano e le uova sbattute a parte..amalgamare bene il tutto e versarlo all'interno della pasta.

Posizionate le strisce di pasta a piacere poi ribattere la pasta aderente formando un decoro e così facendo si nasconderanno le giunture della grata.

Infornare per 15' alla temperatura e modalità su-indicata, poi abbassare a 180° e portare la modalità del forno da statico a ventilato fino a cottura.

Sfornate la torta salata ai porri prosciutto e fagiolini quando sarà ben dorata, lasciatela raffreddare su una gratella poi sollevare la carta forno ed eliminare lo stampo, trasferitela su un piatto ed è pronta da gustare.



La ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul Blog profumi Saponi & Fantasia a questo link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/03/23/torta-salata-ai-porri-prosciutto-e-fagiolini/>

Torta salata alla ricotta prosciutto e robiola



Ho utilizzato uno stampo scannellato di 26 cm



il panetto di pasta frolla alle olive nere e capperi

- 1 panetto di pasta frolla salata alle olive nere e capperi
- 160 g di ricotta di pecora ben sgocciolata
- 200 g di robiola
- 50 ml di panna da cucina

- 100 g di parmigiano grattugiato
- 2 uova medie intere
- erba cipollina a piacere
- 70 g di prosciutto cotto a dadini
- sale e pepe q/b

Procedimento

Preparate la pasta frolla come da ricetta allegata e lasciatela riposare in frigo per almeno 1 ora.

Versate la ricotta e la robiola in una ciotola, lavoratele a crema con una spatola poi aggiungete la panna, il parmigiano, le uova, sale e pepe e l'erba cipollina sforbiciata; mescolate bene fino ad avere un composto ben amalgamato.

Accendete il forno in modalità statica a 180°.

Togliete la pasta frolla dal frigo, eliminate la pellicola e lasciatela, sul piano di lavoro a temperatura ambiente per 10'. Posizionate la frolla su un foglio di carta da forno e stendetela con il mattarello ad uno spessore di 0,5 cm.

Sollevate la carta da forno con la frolla e inseritela nello stampo facendo aderire bene sia la frolla che la carta alle scanalature, esercitando una lieve pressione. In questo modo non servirà imburrare e infarinare lo stampo e sarà più facile dopo la cottura estrarre la torta salata dallo stampo.

Dal bordo eliminate l'eccesso di frolla passando il mattarello alcune volte, versate il ripieno, livellatelo poi ribattete la frolla del bordo su se stessa, formando un cordoncino a decoro.

Infornate già a temperatura per 40' circa nel ripiano più basso del forno, quando inizierà a dorare in superficie, sfornatela e lasciatela intiepidire su una gratella.

Eliminate con delicatezza la carta di cottura e trasferite la torta salata alla ricotta prosciutto e robiola su un piatto da portata, servitela in tavola con contorno a piacere, sentirete che bontà!



La ricetta con il procedimento passo passo è sul Blog Profumi Saporì & Fantasia

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2013/10/02/torta-salata-alla-ricotta-prosciutto-e-robiola/>

Torta salata con carciofi e asparagi



Ingredienti per : Torta salata, con carciofi e asparagi ricetta

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca tonda
- 250 g. di cuori di carciofi surgelati
- 150 g. di punte di asparagi surgelate
- 3 uova medie intere
- 100 ml. di panna da cucina o fresca
- 50 g. di parmigiano grattugiato fresco
- 1/ cipolla rossa o bianca
- 5 cucchiaini di olio
- 100 ml. di brodo vegetale
- sale e pepe

Procedimento

Con un coltello seghettato (da verdure) tagliare a spicchi i cuori di carciofi ancora congelati, tagliare a tocchetti anche le punte di asparagi.

In una padella mettere l'olio, quando è caldo unire la cipolla affettata fine, lasciarla soffriggere per qualche minuto mescolando, poi unire i carciofi e asparagi, lasciare su fiamma vivace per qualche minuto, salare e pepare poi aggiungere il brodo bollente, chiudere con un coperchio e lasciare cuocere per 20-25', quando le verdure saranno tenere lasciare ancora sul fuoco fino a che resteranno asciutte, trasferire su un piatto e lasciare intiepidire.

Accendere il forno ventilato a 180°

Togliere la pasta sfoglia dalla confezione e posizionarla in una teglia di 24 cm, con la carta di dotazione, arricciandola un pochino per darle forma.

In una ciotola mettere le uova con la panna e il parmigiano, sale e pepe poi con una frusta mescolare bene.

Nella pasta sfoglia mettere le verdure, poi sopra il composto di uova, spargere ancora un po' di parmigiano (a piacere) e ribattere sul ripieno la sfoglia in eccesso dei bordi.

Infornare già caldo per 30' circa, fino a che la sfoglia sarà gonfia e dorata e sulla superficie del ripieno si sarà formata una crosticina, sfornare e lasciare intiepidire su una gratella, togliere la torta salata dallo stampo e servire a piacere.



La ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul blog Profumi Saponi & Fantasia a questo link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/10/09/torta-salata-con-carciofi-e-asparagi-ricetta/>

Torta salata di sfoglia formaggi e mortadella



Ho utilizzato uno stampo di 22 cm a cerniera apribile

Ingredienti

- ❖ 1 rotolo di pasta sfoglia fresca tonda
- ❖ 150 g. di Dolcelatte cremoso al gusto gorgonzola (in alternativa qualsiasi formaggio spalmabile a scelta)
- ❖ 100 g. di panna da cucina
- ❖ 150 g. di mortadella a fette
- ❖ 70 g. di grana grattugiata a filini
- ❖ 1 mozzarella fiordilatte a dadini
- ❖ 2 uova intere medie
- ❖ 2 pezzi di salsiccia grossa fresca
- ❖ sale fine e noce moscata

Procedimento

Togliere dalla confezione la pasta sfoglia e lasciarla srotolata sul piano di lavoro a temperatura ambiente per 10'.

Accendere il forno a 190° in modalità ventilata.

In una ciotola mescolare il formaggio spalmabile con la panna sale e noce moscata, mescolare con una frusta poi aggiungere le uova, la grana e mescolare ancora fino ad avere un composto omogeneo, aggiungete la mortadella tagliata a striscioline lasciandone da parte un po' per il decoro.

Trasferite la pasta sfoglia con la sua carta in dotazione in uno stampo da forno, modellate la pasta ritagliando con una rotella o un coltellino affilato quella in eccesso (servirà per la grata a decoro).

Bucherellare il fondo della pasta sfoglia con una forchetta, spalmate il ripieno di formaggi, aggiungete in superficie la mortadella tenuta da parte, la mozzarella a dadini e infine decorate ad incrocio con le strisce ricavate dalla sfoglia.

Inserite i pezzetti di salsiccia negli spazi della grata ed infine ripiegate il bordo della pasta sfoglia sul ripieno formando un cordoncino.

Infornate la torta salata già a temperatura per 25' circa, quando sarà gonfia e dorata, sfornatela e lasciatela intiepidire, toglietela dallo stampo aprendo il bordo a cerniera e aiutandovi con i bordi della carta forno trasferitela su un piatto poi servitela in tavola con contorno a piacere...vi auguro buon appetito..

La ricetta con il passo passo correlato di foto è sul blog Profumi Sapori & Fantasia

A questo link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/05/27/torta-salata-di-sfoglia-ai-formaggi-e-mortadella/>



TORTA SALATA ZUCCHINE CIPOLLA E FORMAGGI



Ingredienti per : Torta salata zucchine cipolla e formaggi



Ho utilizzato una tortiera in silicone scannellata di cm 25



Pasta brisee al basilico

- + 1 panetto di pasta brisee al basilico
- + 4 zucchine piccole con i fiori
- + 1/2 cipolla grande rossa o 1 piaccola intera
- + 3 uova medie intere
- + 100 g di gorgonzola+ mascarpone (lo trovo pronto in confezione)

- ✚ 50 g. di pecorino stagionato grattugiato grosso
- ✚ 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ✚ 2 cucchiaini di brodo caldo vegetale
- ✚ sale e pepe

Procedimento

Per la pasta brisee al basilico

- 250 g di farina tipo 0
- 100 g di burro freddo a dadini
- 70 g di acqua gelata di frigo
- 20 foglie di basilico lavate e tamponate
- un cucchiaino raso di sale fine



Nel boccale del mixer mettete la farina e il basilico, frullate fino ad avere la farina perfettamente amalgamata al basilico di colore verde chiaro, aggiungete il burro, il sale e l'acqua; frullate ancora fino a che l'impasto si raccoglierà a palla.

Prelevatelo dal boccale, formate il classico panetto senza manipolarlo troppo e avvolgetelo in pellicola per alimenti, ponetelo in frigo per 1 ora abbondante, dopo di che sarà pronta per essere stesa con il mattarello allo spessore voluto.

La pasta brisee salata al basilico è pronta per ogni tipo di preparazione, da cestini ripieni, torte salate..tutto quello che la fantasia vi suggerisce.

Consiglio: Finchè c'è basilico fresco potete prepararne in quantità, avvolgerli bene in sacchetti appositi e congelare i panetti, si mantengono per alcuni mesi nel congelatore.

Procedimento

Preparate la pasta brisee come da ricetta, avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per 1 ora.

Lavate e spuntate le zucchine poi affettatele a fettine regolari, lavate delicatamente anche i fiori, tamponateli con carta da cucina e tagliateli a listarelle.

Sbucciate la cipolla e affettatela fine con una mandolina oppure un'affetta verdure.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente e soffriggete a fiamma dolce la cipolla, aggiungete le zucchine e i fiori, salate e mescolate per insaporire poi unite anche il brodo caldo, lasciate cuocere per 12' circa, le zucchine dovranno risultare cotte quanto basta ed il fondo di cottura asciutto, versate il tutto in un piatto e lasciate raffreddare.

Inserite all'interno della tortiera due strisce di carta da forno bagnate e strizzate ad incrocio.

Prendete la pasta brisee dal frigo, sulla spianatoia stendetela con il mattarello a uno spessore di circa 4-5 mm, in un cerchio più grande della tortiera, ritagliate le imperfezioni con una rotella dentellata poi trasferitela su un foglio di carta da forno e lasciatela scivolare all'interno dello stampo premendo per farla aderire bene ai bordi scannellati dello stampo, punzecchiate il fondo con una forchetta.

Accendete il forno a 180° statico.

In una ciotola sbattete le uova con sale e pepe, aggiungete il pecorino, il gorgonzola e mascarpone a tocchetti ed infine il composto di zucchine e cipolla, mescolate delicatamente e versatelo all'interno dello stampo.

Dalla pasta brisee rimasta, a piacere ricavate delle formine, io stelline, e posizionatele sopra al composto.

Infornate già a temperatura nella parte media del forno per 40' circa, quando sarà dorata in superficie, estraete la griglia che contiene lo stampo e lasciate raffreddare la torta salata.

Sformate la torta salata dallo stampo sollevando le strisce di carta da forno e posizionate la su un piatto da portata, eliminate la carta e servite la torta salata zucchine cipolla e formaggi fredda, oppure scaldatela qualche minuto, già tagliata a fette, in forno.



La ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul blog Profumi Saponi & Fantasia a questo link:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/06/28/torta-salata-zucchine-cipolla-e-formaggi-passo-passo/>

TORTINO CON PATATE MOZZARELLA E SPECK



Ingredienti per : Tortino con patate mozzarella e speck

Ho utilizzato uno stampo quadrato di 20 x 20

- 4 patate medie
- 2 mozzarelle fior di latte o di bufala a piacere
- 4 uova grandi
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 4 cucchiai abbondanti di besciamella soda (anche già pronta)
- 6 fette di speck tagliato sottile
- poco olio extravergine d'oliva

- sale e pepe

Procedimento

Prepariamo tutti gli ingredienti: pelate, lavate e cucinate a vapore o in casseruola (con la buccia come d'abitudine) le patate, poi lasciatele raffreddare su un piatto. (Se le cucinate con la buccia pelatele ancora calde)
Quando saranno fredde tagliatele a fette abbastanza sottili.

In una ciotola sbattete le uova intere con il sale, pepe, prezzemolo e parmigiano (meno una cucchiata abbondante che terrete da parte)

Tagliate a dadini le mozzarelle e lasciatele sgocciolare in un colino, devono essere bene asciutte.

Arrotolate le fettine di speck e sforbiciatele a pezzettini.

Accendete il forno a 180° in modalità ventilata.

Foderate lo stampo con carta da forno bagnata e strizzata, unta con poco olio.

Ora prepariamo il tortino con patate mozzarella e speck.

Coprite il fondo dello stampo con uno strato di patate, aggiungete la besciamella facendola aderire bene con un cucchiaino, aggiungete metà della mozzarella a dadini, aggiungete metà dose dello speck , versate sugli ingredienti metà del composto di uova.

Fate un'altro strato identico a quello precedente e ultimate spargendo il parmigiano tenuto da parte.

Infornate già a temperatura per circa 20', si dovrà formare una crosticina in superficie.

A cottura, sfornate e lasciate intiepidire il tortino su una gratella, eliminate la carta da forno e trasferitelo su un piatto da portata; il tortino con patate mozzarella e speck è pronto da servire in tavola, accompagnato da un contorno preferito..buon appetito!



La ricetta è sul blog Profumi Sapori & Fantasia a questo link:

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2013/09/26/tortino-con-patate-mozzarella-speck/>

Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

tratte dal Blog **Profumi Saporì & Fantasia** 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. Resta comunque mia piena facoltà richiederne l'immediata rimozione dal sito; basterà farne richiesta a questo indirizzo: silvana542011@libero.it