

Pizze e torte salate

©www.mammafelice.it

ELENCO DELLE 10 RICETTE

Brioche semi salata farcita
Crostatina di pomodori
Crostatina alla zucca
Pizza di scarola
Pizza gorgonzola e mele
Pizza ai broccoletti
Rotolo alle erbe
Torta con i porri
Torta di brie
Torta allo stracchino

RICETTE

Brioche semi salata farcita

500gr di farina
4dl di latte
4 uova
100gr di zucchero
60gr di burro
1 cucchiaino di lievito di birra
prosciutto cotto a dadini
provola o scamorza affumicata

Sbattere le uova con lo zucchero, la farina e il burro fuso; unire il lievito, un pizzico di sale e il latte tiepido e mescolare bene il composto, rendendolo spumoso. Dividere l'impasto a metà: mettere la prima parte d'impasto sul fondo di una teglia imburata, farcire con il prosciutto cotto e la provola tagliata a dadini e completare con l'altra metà dell'impasto. Coprire la brioche con un canovaccio e far lievitare finché il composto raddoppia il suo volume.

Cuocere a 180° per circa 20 minuti, coprendo con carta di alluminio nel caso in cui la superficie della brioche tenda a scurirsi prima della fine della cottura.

Per evitare che i dadini di prosciutto e formaggio cadano sul fondo della brioche, infarinarli leggermente prima di unirli al composto.

Crostatina di pomodori

500gr di pasta da pane
5-6 pomodori non troppo acquosi
mozzarella per pizza
origano e basilico freschi

Stendere la pasta da pane sul fondo di una teglia. Nel frattempo sbollentare i pomodori in acqua calda e sbucciarli. Tagliarli a fettine sottili e farli scolare su un piano inclinato. Mettere i pomodori a marinare in olio, sale e origano per circa 30 minuti.

Rivestire la pasta con i pomodori sgocciolati, completare con un giro di olio e origano della marinata e con foglie di basilico fresco. Completare con la mozzarella tagliata a pezzetti e cuocere a 200° per circa 20-30 minuti.

Crostata alla zucca

2 rotoli di pasta sfoglia

mezza zucca

2 cipolle gialle

3-4 cucchiari di ricotta

pecorino grattato

3-4 cucchiari di panna da cucina

Sbucciare la zucca, tagliarla a tocchetti e cuocerla in abbondante acqua salata.

Scolare la zucca al dente e ripassarla in padella con l'olio e le cipolle tagliate molto sottili, aggiungendo l'acqua di cottura della zucca per sfumare. Schiacciare la zucca con la forchetta, amalgamarvi la ricotta, la panna, il pecorino, un pizzico di sale ed eventuale latte per rendere il composto morbido ma comunque solido.

Stendere la prima sfoglia e bucherellarla leggermente con la forchetta. Aggiungere il composto di zucca, livellarlo e coprirlo con striscioline di pasta sfoglia come si fa con una normale crostata.

Cuocere in forno caldo a 200° per circa 30 minuti.

Pizza di scarola

500gr di pasta da pane

1 cespo grande di scarola

olio e aglio

1 cucchiaio di capperi sott'aceto

3-4 filetti d'acciuga sott'olio

olive nere

Stendere la pasta da pane in due dischi: stendere il disco più grande sul fondo di una teglia da forno e bucherellare il fondo con una forchetta.

Nel frattempo pulire la scarola, dividere le foglie e lavarle bene con acqua corrente. In una larga padella, far scaldare olio e aglio, aggiungere le acciughe e i capperi tritati e far rosolare. Aggiungere le foglie di scarola e coprire con un coperchio, finché la verdura si riduce e risulta cotta.

Togliere la scarola dalla padella, tagliarla grossolanamente con il coltello, aggiungere le olive nere tagliate a pezzetti e inserire il composto nella tortiera. Ricoprire la torta con il secondo disco di pasta da pane, bucherellarlo con la forchetta, richiudendo bene i bordi. Cuocere in forno per circa 20-30 minuti a circa 200°.

Pizza gorgonzola e mele

500gr di pasta da pizza
mozzarella per pizza
2 mele verdi
gorgonzola piccante

Tagliare il gorgonzola e lavorarlo a crema con 2-3 cucchiaini di latte.

Nel frattempo stendere la pasta da pizza e condirla con la mozzarella tagliata a cubetti piccoli. Condire con le mele tagliate a fettine sottili e private della buccia. Coprire con il gorgonzola e infornare a 200° per 20-30 minuti.

Pizza ai broccoletti

pasta per pizza
broccoli
1 spicchio d'aglio
mozzarella per pizza

Stendere la pasta per la pizza, farla lievitare ancora, coperta, finché raddoppia di volume e incidere con i polpastrelli delle dita delle fossette alte. Formare un'emulsione con olio, acqua e sale e irrorare la pizza. Cuocere la focaccia in bianco finché risulti croccante sotto.

Nel frattempo pulire i broccoli, tagliare le cimette, sbollentarle in acqua calda salata. Metterle in padella con aglio e olio e terminare la cottura, sfumando eventualmente con l'acqua residua dei broccoli. Sfnare la focaccia, coprirla con i broccoli e la mozzarella e infornare finché la mozzarella non risulti sciolta.

Rotolo alle erbette

1 confezione di pasta sfoglia
500gr di erbette miste surgelate (cicoria, spinacini, bietole...)
mozzarella per pizza
pecorino grattato
olio e aglio

Sbollentare le erbette surgelate in acqua calda salata. Scolarle molto bene e ripassarle in padella con olio e aglio. Tagliare grossolanamente le erbette, condirle con 2-3 cucchiaini di pecorino grattato e adagiarle sulla sfoglia stesa.

Coprire le erbette con la mozzarella tritata, arrotolare la pasta sfoglia e formare una sorta di rotolo ben stretto. Spennellare il rotolo con poco latte, adagiarlo su una teglia unta e cuocere in forno a 200° per circa 20-30 minuti.

Torta con i porri

1 rotolo di pasta frolla salata
3-4 porri
1 confezione di panna da cucina
1 uovo

Cuocere la frolla in bianco: stenderla su una teglia foderata con carta da forno, bucherellarla con una

forchetta, ricoprirla con un'altro pezzo di carta da forno e con dei pesi (per esempio fagioli secchi) e cuocerla in forno caldo per circa 15 minuti a 180°.

Nel frattempo pulire i porri, tagliarli a metà e poi a fettine sottili, e cuocerli in padella con olio e burro, aggiungendo eventuale brodo di verdure per sfumare.

Sbattere l'uovo e la panna, unirvi i porri e adagiare il composto sulla frolla già cotta. Infornare a 180° per circa 20-25 minuti.

Torta di brie

2 rotoli di pasta brisee pronta

1 pezzo di brie

prosciutto cotto a fette

Stendere un disco di pasta brisee in una teglia da forno. Adagiarvi il brie tagliato a fettine sottili e il prosciutto cotto a fette, e coprire il tutto con un secondo disco di pasta brisee. Spennellare la superficie con poco latte e cuocere a 180° per circa 20-25 minuti. Far leggermente raffreddare prima di tagliare la torta, in modo che il brie non fuoriesca essendo ancora sciolto.

Torta allo stracchino

pasta da pane

cipolle rosse di Tropea

1 confezione di stracchino

olive nere snocciolate

origano

Stendere la pasta da pane. Nel frattempo pulire le cipolle, tagliarle a fettine sottili e stufarle in padella con olio, sale e acqua. Stendere lo stracchino sul fondo della teglia, unire le cipolle, le olive tagliate a pezzetti e poco origano. Cuocere a 200° per circa 10-15 minuti e lasciare intiepidire prima di servire, in modo che lo stracchino si possa addensare leggermente.