

Torte salate

Le torte salate possono essere tagliate a spicchi oppure a quadrotti, e sono l'ideale come stuzzichini so-stanziosi. Si preparano con la pasta brisè, oppure utilizzando la pasta sfoglia pronta. Ciascuna torta salata può essere preparata aggiungendo questo mix di ingredienti:

Ingredienti base per torte salate (facoltativo):

1 uovo intero
1/2 confezione di panna da cucina
2 cucchiari di latte
olio, pepe e sale

Farciture per torte salate:

broccoli (precedentemente lessati e passati in padella con aglio e peperoncino);
carciofi e salsiccia;
prosciutto cotto, scamorza e patate;
patate, speck e mozzarella;
patate, fagiolini e pesto;
insalata belga e gorgonzola;
asparagi e gamberetti;
peperonata leggera (ottenuta cuocendo i peperoni con 3 foglie di alloro);
zucchine e funghi saltati in padella;
melanzane fritte;
ragù di carne al pomodoro e parmigiano grattugiato;
zucchine e pancetta affumicata;
prosciutto cotto e fontina;
spinaci frullati e ricotta;
scarola, olive, capperi e acciughe;
patate precedentemente bollite e tagliate a fette, con taleggio;
radicchio e speck;
patate, funghi e fontina;
cipolle stufate in padella;
carciofi passati in padella, ricotta e prosciutto cotto;
asparagi e prosciutto cotto;
verdure miste (zucchine, carote, melanzane e pomodori);
polpa di zucca, taleggio e amaretti;
porri e indivia belga (precedentemente sbollentati e passati in padella con olio e aglio);
melanzane grigliate e pesto;
spinaci e mozzarella frullata;
patate e gorgonzola;
ricotta, maggiorana, timo e pomodorini confit (ovvero tagliati a metà, cotti in forno, conditi con sale, aglio, prezzemolo, olio e pangrattato);
polpa di zucca (lessata precedentemente) e salsiccia;
salsiccia e ricotta;
mortadella e asiago;
salame piccante e mozzarella tritata;
zucchine saltate in padella.

