

Torte salate di pasta brisée

www.mammafelice.it

Ricetta base della pasta brisée: 250 grammi di farina 00, 125 grammi di burro freddo tagliato a pezzetti, 75 grammi di acqua molto fredda, 5 grammi di sale.

Impastare burro, sale e farina nel robot da cucina, per ottenere un impasto sabbioso. Versare l'impasto sulla spianatoia, aggiungere acqua di frigo, impastare velocemente e creare una palla da avvolgere nella carta trasparente per alimenti, da far riposare un'ora in frigo prima dell'utilizzo.

Crostata alle melanzane

Ingredienti: pasta brisée, 2 melanzane, olio per friggere, 150 grammi di pomodorini, 200 grammi di fontina, 2 uova, sale e pepe, timo fresco e origano.

Stendere la pasta in una teglia ampia e bucherellarla con la forchetta. Friggere le melanzane in olio bollente e metterle a scolare su carta assorbente da cucina. Disporre le melanzane sulla pasta brisée, aggiungere i pomodorini tagliati a metà. Preparare il composto mescolando le uova con la fontina tritata, il timo e l'origano, aggiustando di sale e pepe. Versare il liquido sulla crostata, cuocere in forno a 180 gradi per circa 30 minuti.

Crostata formaggio e prosciutto

Ingredienti: pasta brisée, 100 grammi di provola dolce, 100 grammi di fontina, 150 grammi di prosciutto cotto, 120 grammi di panna da cucina, sale e pepe, timo fresco.

Stendere la pasta in una teglia ampia e bucherellarla con la forchetta. Disporre le fettine di prosciutto sulla base della torta. Tagliare a dadini piccoli i due formaggi, mescolarli con la panna da cucina, il sale e il pepe e il timo. Versare il composto sulla torta e cuocere a 200 gradi per circa 20 minuti.

Crostata al gorgonzola

Ingredienti: pasta brisée, 4 uova, 200 grammi di panna da cucina, 200 grammi di latte, 300 grammi di gorgonzola, sale e pepe.

Stendere la pasta in una teglia ampia e bucherellarla con la forchetta. Preparare il composto mescolando le uova, il latte, la panna, il sale e il pepe. Aggiungiamo il gorgonzola tagliato a pezzetti, versiamo tutto il liquido nella teglia e cuociamo in forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti.

Quiche ai porri

Ingredienti: pasta brisée, 4 porri grandi, 200 grammi di panna da cucina, 2 uova, 100 grammi di parmigiano grattato, olio e burro.

Stendere la pasta in una teglia ampia e bucherellarla con la forchetta. Cuocere i porri con burro e olio in una ampia padella, salare e pepare a piacere. Preparare il composto di panna, uova e parmigiano, aggiungervi i porri e versare tutto sulla base della torta. Cuocere a 180 gradi per circa 20 minuti.

Torta salata al ragù

Ingredienti: pasta brisée, 300gr di ragù, 1 mozzarella fior di latte, 1 pezzo di salsiccia fresca, 150 grammi di parmigiano grattato.

Stendere la pasta in una teglia ampia e bucherellarla con la forchetta. Aggiungere il ragù su tutta la base della torta, la mozzarella tagliata a mano in pezzetti regolari, il parmigiano e la salsiccia fresca tagliata a pezzetti. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 35-40 minuti.