



TORTA SALATA

ricetta torta salata

In questa pagina parleremo di :

- [Crostata Salata](#)
- [Ricetta base](#)
- [Preparazione](#)
- [ricetta torta salata : Farcitura](#)

Ricetta italia

Viene servita come antipasto

Ricetta per 4 persone

Costo 6 €

Tempo totale di esecuzione

00:40:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:30:00

Tipo di cottura: forno

Crostata Salata

Una volta provata, questa ricetta conquisterà un posto d'onore in cucina, questo grazie alla semplicità e alla velocità di preparazione e alla sua incredibile versatilità, infatti questa torta salata offre infinite possibilità d'impiego, da una cena informale alla scampagnata, da stuzzicante antipasto a ricetta "svuota frigo", inoltre si presta bene ad arricchire rinfreschi e buffet sia in formato standard che in versione finger food.

Si tratta in sostanza di una crostata salata, perchè della crostata ha la consistenza e un'incredibile friabilità che la rende estremamente piacevole al palato.

Per quanto riguarda i condimenti, si può accostare ai più ricchi e sostanziosi, a base di ricotta, formaggio, uova e salumi, ai più delicati con verdure grigliate.

La ricetta base non cambia e la lavorazione è di una facilità estrema.

Ricetta base



Ricetta di una semplicità estrema, le dosi riportate sono per una crostata da 28 centimetri:
250 grammi di farina di grano tenero 00

100 di acqua tiepida

100 di olio di semi (mais, girasole, arachide)

1 cucchiaino di sale da cucina

1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare a mano fino ad ottenere un composto "spugnoso"

Preparazione



Considerato il contenuto di olio nell'impasto non sarà necessario ungere la teglia dove andremo a cuocere la nostra crostata, ma servirà un po' di pazienza perchè non possiamo stendere col mattarello, ma solo ed esclusivamente con le mani, spingendo delicatamente l'impasto fino ai bordi. Non abbiate timore di esagerare, perchè la base dovrà essere sottilissima, e se si strappa non c'è problema, data la sua straordinaria elasticità sarà estremamente facile richiudere eventuali buchi.

La preparazione è molto rapida, quindi ricordate di accendere il forno e portarlo a 200°

ricetta torta salata : Farcitura



Per quanto riguarda la farcitura non resta che dare libero sfogo alla vostra fantasia, o a quello che il vostro frigo offre, dalle verdure, ai formaggi, ai salumi.

Una versione *light* potrebbe essere quella di condire con verdure grigliate e un po' d'olio in forno per 30 minuti a 200 gradi.

Mentre per un buffet o una cena fredda possiamo farcire con 400 grammi di ricotta ammorbidita con un paio di cucchiai di latte, un uovo, sale, pepe, noce moscata e formaggio, a scelta e in base ai propri gusti è possibile aggiungere al composto anche degli spinaci precedentemente lessati, delle zucchine o degli asparagi ripassati in padella con un po' di cipolla, dei funghi trifolati, o addirittura dei salumi. Sempre in forno a 200 gradi per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare prima di togliere dalla teglia.

torta rustica salata

In questa pagina parleremo di :

- [La torta rustica salata](#)
- [Ricetta Base](#)
- [Preparare l'impasto](#)
- [Aggiungere ingredienti](#)
- [Lo strutto o la sugna](#)
- [Aggiungere altri ingredienti](#)
- [Impastare](#)
- [Far riposare l'impasto](#)
- [Stendere l'impasto](#)
- [Farcire l'impasto](#)
- [Infornare](#)
- [Infornare e servire in tavola](#)

Ricetta italia

Viene servita come piatto unico

Ricetta per 8 persone

Costo 10 €

Tempo di preparazione

02:10:00

Tempo di preparazione

00:50:00

Tempo di cottura

01:20:00

Tipo di cottura: forno

La torta rustica salata

La torta rustica salata è un piatto tipico della tradizione napoletana. Dalla lunga preparazione ma ottimo per il suo sapore, questa pietanza è amata da tutti, grandi e piccini, e consta di diverse varianti: con le uova, con la ricotta, con il salame e formaggio. Insomma, i modi per poterla farcire sono davvero tanti e ognuno di essi ha delle proprie caratteristiche e sapori che non lasciano mai insoddisfatti. In questa ricetta, la torta rustica sarà farcita con formaggio, prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, capocollo, il tutto tagliato a dadini, con aggiunta di pepe e parmigiano grattugiato. La realizzazione non è molto semplice, richiede dei tempi precisi per la lievitazione e la giusta quantità di ingredienti. Anche il tempo necessario per la preparazione è abbastanza lungo, ma una volta pronta la pietanza, questa potrà essere servita in ogni occasione.

Ricetta Base



La ricetta della torta rustica richiede l'uso di diversi ingredienti. Si consiglia di utilizzare quantità abbastanza elevate per fare un rustico abbastanza grande da poter offrire a più persone. Per realizzare una

pietanza destinata ad un

consumo da parte di almeno 6 persone si consiglia l'uso dei seguenti ingredienti nelle seguenti misure:

1 kg di farina di grano tenero di tipo 00

200 grammi di strutto

1 pizzico abbondante di pepe

1 pizzico di sale

2 lieviti di birra

100 grammi di parmigiano grattugiato.

Preparare l'impasto



Prendere il chilo di farina e versarlo su di una superficie conferendole la classica forma di fontanella. Disporre attorno ad essa tutti gli ingredienti necessari da riporre al suo interno.

Aggiungere ingredienti



Ora che la farina è stata disposta nella forma a fontanella, iniziare ad aggiungere ad essa i primi ingredienti, ovvero il parmigiano grattugiato, il pepe, il sale.

Lo strutto o la sugna



Tra i diversi ingredienti da aggiungere alla farina vi è anche lo strutto, il quale, essendo di consistenza solida, si consiglia di scioglierlo sul fuoco per poterlo utilizzare.

Aggiungere altri ingredienti



Appena lo strutto si sarà sciolto, si può procedere con l'aggiunta degli altri ingredienti, ovvero il lievito di birra da sbriciolare per poterlo impastare insieme agli altri elementi, l'acqua tiepida e lo strutto sciolto.

Impastare



Quando tutti gli ingredienti saranno stati uniti alla farina, si può procedere con l'impastare il tutto facendo pressione con il palmo della mano, fin quando il prodotto non presenterà una forma e una superficie completamente omogenea.

Far riposare l'impasto



Quando l'impasto sarà ormai pronto raggiungendo una superficie omogenea, lo si dovrà riporre in un contenitore, completamente coperto per consentire la lievitazione. La durata del riposo dovrà essere pari a circa 40 minuti. Allo scadere del tempo necessario, l'impasto si presenterà lievitato e quindi sarà aumentato di volume.

Stendere l'impasto



Una volta che l'impasto è lievitato, si può iniziare a farcire. Quindi, stendere la pasta con l'ausilio di un matterello e poi, non appena l'impasto sarà steso al punto da diventare una sfoglia abbastanza sottile, iniziare a cospargere la superficie con lo strutto e con il pepe, così da insaporirlo maggiormente.

Farcire l'impasto



Quando la pasta dell'impasto sarà stesa e insaporita con strutto e pepe, si può procedere con il farcirla con salumi e formaggi tagliati a tocchetti o dadini.

Infornare



Appena la torta salata rustica sarà stata farcita con i salumi tagliati a dadini e il formaggio, arrotolare l'impasto su se stesso e creare poi una sorta di ciambella da inserire all'interno di un recipiente che dovrà essere cosperso prima di burro e poi di farina onde evitare che l'impasto possa attaccarsi alla superficie e ai bordi.

Infornare e servire in tavola



Dopo aver riposto l'impasto farcito all'interno del contenitore, cospargere la superficie del composto con dell'olio extravergine di oliva. Infine, riporre il tutto all'interno del forno e lasciar cuocere per almeno 45-50 minuti. Controllare la cottura con l'uso di un bastoncino abbastanza lungo. La temperatura dovrà essere pari a circa 180°. Appena il tempo sarà scaduto, la torta rustica sarà pronta per essere servita.

torta salata melanzane

In questa pagina parleremo di :

- [La torta salata di melanzane](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La melanzana](#)
- [Il soffritto](#)
- [Preparare gli altri ingredienti](#)
- [Le melanzane](#)
- [La crema](#)
- [La pasta sfoglia](#)
- [La torta](#)
- [torta salata melanzane : La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come antipasto

Ricetta per 2 persone

Costo 4 €

Tempo totale di esecuzione

00:60:00

Tempo di preparazione

00:20:00

Tempo di cottura

00:40:00

Tipo di cottura: fornello

La torta salata di melanzane

La torta salata di melanzane può essere un ottimo antipasto ma anche un ottimo stuzzichino per feste e party all'aperto, anche per quelle di compleanno dei vostri figli. Questa torta infatti, con la mozzarella e l'uovo, può essere gradita anche dai più piccoli, generalmente restii alle verdure. La torta è ottima e nutriente, e può essere cucinata anche come secondo piatto o piatto unico, in particolare per i vegetariani.

Gli ingredienti

La torta salata alle melanzane si realizza con una ricetta semplice, se avrete comprato la pasta sfoglia già pronta. Anche i tempi di realizzazione e di cottura sono nella media. Per una torta da due persone procuratevi dunque

300 g di pasta sfoglia

1 melanzana grande



130 g di mozzarella

1 uovo

6 o 7 pomodori pachino

1 tazza da caffè di latte

25 g di parmigiano

1 spicchio di aglio

qualche foglia di basilico

olio extravergine d'oliva

La melanzana



Per prima cosa dovrete preparare la melanzana, lavandola con cura e privandola della parte verde. Quindi tagliatela prima a rondelle e poi a dadini. Salate e lasciate sotto sale per un paio d'ore per far tirare fuori l'acqua. Quindi strizzatele e asciugatele.

Il soffritto



Dopo prendete una padella ampia e antiaderente, versateci cinque cucchiari d'olio e mettetelo a scaldare. Sbucciate lo spicchio d'aglio e fatelo dorare un minuto prima di aggiungere le melanzane. Lasciate andare per circa 10 minuti, finché le melanzane non cambino colore.

Preparare gli altri ingredienti



Nel frattempo lavate bene i pomodorini e quindi tagliateli in due. Quindi prendete la mozzarella, tagliatela in fette e poi a cubetti molto piccoli, quindi rompete le foglie di basilico in pezzi.

Le melanzane



Quando le melanzane sono state cotte per 10 minuti aggiungete i pomodorini e il basilico, e quindi lasciate andare per un paio di minuti prima di spegnere il gas e lasciate raffreddare.

La crema



Mentre le melanzane raffreddano rompete l'uovo in una scodella, mettete un pizzico di sale e aggiungete 3 cucchiaini di parmigiano. Sbattete bene l'uovo con il parmigiano e quindi aggiungete il latte, continuando a mescolare bene.

La pasta sfoglia



Ora prendete una pirofila da forno e inburratela bene. Quindi iniziate a stendervi sopra la pasta sfoglia, srotolandola dalla plastica. Eliminate con il coltello la parte che eccede dalla pirofila e fatela aderire bene.

La torta



Ora mettete le melanzane nella pasta sfoglia, distribuendole bene. Aggiungetevi sopra la mozzarella e versateci quindi l'uovo sbattuto.

torta salata melanzane : La preparazione finale



Ora aggiungete il parmigiano avanzato e quindi ripiegate leggermente i bordi verso l'interno prima di infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 o 45 minuti. Controllate la cottura di tanto in tanto e una volta cotta lasciate raffreddare prima di servire in tavola.

torta salata pasta brise

In questa pagina parleremo di :

- [Torta salata con pasta brisè : ricotta e salame](#)
 - [Pasta brisè fatta in casa](#)
 - [Ingredienti](#)
 - [Prepariamo il ripieno](#)
 - [Preparare la torta salata](#)
 - [Farcitura](#)
 - [Strato finale](#)
 - [torta salata pasta brise : Cottura](#)
- Ricetta per 4 persone**
- Costo 7 €**
- Tempo totale di esecuzione**
00:40:00
- Tempo di preparazione**
00:10:00
- Tempo di cottura**
00:30:00
- Tipo di cottura:** forno

Torta salata con pasta brisè : ricotta e salame

La torta salata con ricotta e salame si prepara sia con la sfoglia che con la pasta brisè ed è ottima come antipasto o piatto unico nonché stuzzicante alimento nei buffet di compleanno o altri avvenimenti. La pasta brisè si prepara con acqua , burro e farina. Ottima quindi per chi è intollerante al lievito e anche per chi vuole preparare una buona torta salata "svuota frigo" e non ha a disposizione lievito per l'impasto o rotoli di sfoglia o brisè. La ricetta che proponiamo è preparata con un rotolo di pasta brisè che trovate nel banco frigo del supermercato, ma se volete preparare voi la pasta brisè seguite questi pochi e semplici passi.

Pasta brisè fatta in casa

Ingredienti

Acqua fredda (dal frigo o freezer)

burro (circa 100 grammi)

farina (circa 200 grammi)

Preparazione

Mettete nella planetaria o nel frullatore il burro tagliato a pezzi con un po' di sale e lasciate che si

formi una crema. Se usate

la planetaria aggiungete a poco alla volta la farina setacciata e poi l'acqua. Se usate il frullatore disponete la farina a fontana e aggiungete al centro il burro, poca alla volta l'acqua e impastate.

Ottenuto un panetto avvolgetelo nella carta oleata e mettetelo a riposare in frigo per 40 minuti prima di passare a stenderlo con il matterello per preparare la ricetta che più vi piace.

Ingredienti



1 rotolo di pasta brisè

200 grammi di ricotta

150 grammi di salame

1 pizzico di pepe

2 uova

50 grammi di formaggio dolce tagliato a cubetti

Prepariamo il ripieno



Per prima cosa mettete la ricotta in una terrina e schiacciatela con una forchetta. Salate e aggiungete il formaggio, le uova e il pepe. Mescolate bene fino ad ottenere una crema.

Preparare la torta salata



Disponete la pasta brisè in uno stampo foderato con carta da forno. Bucherellate il fondo con una forchetta e disponete alla base la metà della crema di ricotta.

Farcitura



Cospargete di formaggio dolce che avrete tagliato a cubetti e poi disponete su tutta la superficie le fette di salame.

Strato finale



Ricoprite il salame con l'altra metà della crema di ricotta e aggiungete qualche altro cubetto di formaggio. Arrotolate i bordi se la pasta è in più e bucherellate anche i piccoli cordoncini formati.

torta salata pasta brise : Cottura



Bucherellate anche i piccoli cordoncini formati ed infornate a 180/200 °C per circa 30 minuti. Sfornate la vostra torta e tagliatela tiepida. Il ripieno così disposto risulterà bello anche alla vista perché la vostra torta avrà strati di colore diverso. Potreste anche alternare con uno strato di verdure per aggiungere colori e sapori.

torta salata spinaci

In questa pagina parleremo di :

- [Torta salata con spinaci](#)
- [Ingredienti](#)
- [Preparazione degli spinaci](#)
- [Preparazione del ripieno](#)
- [Preparazione torta salata](#)
- [torta salata spinaci : Cottura](#)

Ricetta italia

Viene servita come antipasto

Ricetta per 2 persone

Costo 6 €

Tempo totale di esecuzione

00:40:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:30:00

Tipo di cottura: forno

Torta salata con spinaci

La torta salata con spinaci può essere servita come antipasto o piatto unico. Unisce la bontà della pasta sfoglia o della pasta brisè e il gusto delicato degli spinaci. Per i grandi e per i piccini è un modo per mangiare le verdure, ma non sempre bollite. La torta salata con spinaci si prepara con la pasta sfoglia, ma potete anche usare come base la ricetta per l'impasto della pizza. Potete divertirvi a decorarla vostra torta salata con spinaci creando una vera e propria crostata oppure farla completamente coperta mettendo uno strato di pasta sfoglia come base ed uno strato come copertura. La torta salata con spinaci si prepara in poco meno di 40 minuti quindi potete sia prepararla poco prima di servirla sia, al contrario, prepararla in anticipo e servirla fredda. All'interno di questa ricetta è presente un solo uovo che serve per rendere il ripieno ben amalgamato. In caso di intolleranza alle proteine dell'uovo si può preparare la torta con l'impasto della pizza e sostituire una noce di burro all'uovo del ripieno.

Ingredienti



Per 4 persone

400 grammi di spinaci

250 grammi di pasta sfoglia

300 grammi di ricotta

1 uovo

Sale quanto basta

Pepe quanto basta

Preparazione degli spinaci



Per preparare la torta salata con spinaci per prima cosa bisogna cuocere gli spinaci. Se usate spinaci freschi li scaldate e poi una volta cotti li salate e li lasciate colare in una colapasta prima di passarli un po' in padella con l'olio. Se, invece, come nel caso di questa ricetta, usate spinaci surgelati fate scaldare poco olio in una padella e poi aggiungete gli spinaci surgelati. Aggiungete poca acqua e lasciate che gli spinaci si scongelino completamente. Una volta pronti, se ancora presente un po' di acqua lasciate raffreddarli e colarli in un colapasta.

Preparazione del ripieno



Una volta raffreddati gli spinaci metteteli in una terrina e aggiungete la ricotta. Aggiungete poi un uovo, un po' di sale e un pizzico di pepe. Se gradite aggiungete anche circa 30 grammi di formaggio grattugiato a piacere. Con una forchetta schiacciate bene la ricotta e amalgamate il vostro ripieno.

Preparazione torta salata



Bucherellate la pasta sfoglia con una forchetta e poi ponetela nella vostra teglia dopo averla foderata con la carta da forno una teglia. Disponeteci il ripieno e livellatelo con un cucchiaio se necessario. Se necessario tagliate la pasta sfoglia in eccesso con la quale potete fare anche delle piccole decorazioni.

torta salata spinaci : Cottura



Infornate la torta salata con spinaci in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa

torta salata spinaci e ricotta

In questa pagina parleremo di :

- [Torta salata ricotta e spinaci](#)
- [Torta salata con base croccante](#)
- [Preparazione base](#)
- [Preparazione ripieno](#)
- [torta salata spinaci e ricotta : Cottura](#)

Ricetta Italiana

Viene servita come antipasto

Ricetta per 4 persone

Costo 8 €

Tempo totale di esecuzione

00:40:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:30:00

Tipo di cottura: forno

Torta salata ricotta e spinaci

La torta rustica di ricotta e spinaci è ottima da mangiare fredda, proprio per questo motivo si presta molto bene come sfizio da servire per un aperitivo, o per un buffet, soprattutto se preparata in formato mono porzione "finger food" ma è anche un modo "furbo" per far mangiare la verdura ai bambini, e sicuramente rappresenta un'ottima soluzione per un pranzo fuori casa, per esempio quando si organizza una bella scampagnata. Le varianti sono molte, in base ai gusti e al tempo a disposizione di può preparare una base di pasta tipo pizza, o una base di pasta brisè, o se proprio abbiamo poco tempo e poca voglia di pasticciare, è possibile acquistare in qualsiasi supermercato una base di pasta sfoglia già pronta e stesa alla quale aggiungere solo il ripieno, e addirittura, acquistando gli spinaci surgelati i tempi per sfornare la nostra torta si riducono a poco più di mezzora.

Torta salata con base croccante

Questa base è facile e veloce, non richiede grande manualità nel gestire l'impasto, non richiede lievitazione e una volta cotta resta croccante e friabile anche il giorno dopo, diversamente da altre basi che tendono ad inumidire.

Per 4-6 persone e uno stampo da circa 26-28 centimetri occorreranno:

250 grammi di farina di grano tenero 00

100 grammi di acqua tiepida

100 grammi di olio di semi (mais, girasole, arachide)

1 cucchiaino di sale da cucina

1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate

Per il ripieno invece serviranno:

400 grammi di spinaci

250 grammi di ricotta

1 uovo

un pizzico di sale

una spolverata di pepe

una spolverata di noce moscata

1-2 cucchiaini di formaggio grana o pecorino

Preparazione base



La preparazione della base è davvero estremamente semplice, basterà unire tutti gli ingredienti in una ciotola ed impastare con le mani o un cucchiaio di legno fino ad ottenere una massa piuttosto spugnosa.

Preparazione ripieno



Per il ripieno pulire e sbollentare gli spinaci in acqua salata. Lasciare freddare e strizzare bene, quindi sminuzzare con un coltello.

Se decidete di optare per gli spinaci surgelati fare scongelare in padella con mezzo bicchiere d'acqua a fuoco lento, e quando l'acqua sarà evaporata aggiungere un tocchetto di burro e un pizzico di sale. Occorreranno circa 10 minuti per portare gli spinaci a cottura, allungare eventualmente con poca acqua.

In una ciotola mescolare la ricotta con l'uovo, il sale, il pepe, la noce moscata e il formaggio.

Aggiungere gli spinaci sminuzzati.

torta salata spinaci e ricotta : Cottura



In una teglia stendo l'impasto allargandolo con i polpastrelli fino ad arrivare ai bordi.

Per una buona riuscita ed una base croccante stendere l'impasto quanto più sottile possibile.

Unire il ripieno e cuocere in forno a 200 gradi per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare prima di togliere dalla teglia.

torta salata veloce

In questa pagina parleremo di :

- [Torta salata veloce](#)
- [Ingredienti](#)
- [Preparazione dell'impasto](#)
- [Preparare gli ingredienti per l'impasto](#)
- [Aggiungere gli ingredienti all'impasto](#)
- [Impastare nuovamente](#)
- [Lievitazione veloce](#)
- [torta salata veloce : Infornare](#)

Ricetta italia

Viene servita come antipasto

Ricetta per 4 persone

Costo 5 €

Tempo totale di esecuzione

00:50:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:40:00

Torta salata veloce

La torta salata è un classico della cucina italiana preparata con la pasta sfoglia, la pasta brisè o la pasta per la pizza. I sapori sono differenti e tutti adatti ad accompagnare qualsiasi aperitivo. La torta salata viene preparata in anticipo e poi, una volta fredda, tagliata a fette o pezzi piccoli e servita come antipasto. Può anche essere un piatto unico servita come cena o insieme ad altre torte rustiche e alla pizza per una cena tra amici o anche per i vostri buffet. La torta che proponiamo è molto semplice e prepararla è veloce. Si può usare anche della pasta per pizza già pronta che potete acquistare in panetteria o al supermercato. Potete prepararla anche voi con diverse ore di anticipo, dovendo lievitare per almeno due ore.

Ingredienti

1 kg di impasto per pizza

(1 kg di farina

1 cubetto di lievito

acqua quanto basta

sale

2 cucchiaini di olio)



150 grammi di salumi
misti da tagliare a dadini

70/100 grammi di provolone

50 grammi di ciccioli secchi

Preparazione dell'impasto

Se non riuscite a reperire un impasto per pizza già pronto o se avete tempo per prepararlo vi occorre farina, lievito di birra, olio, sale ed acqua. Sbriciolate il lievito e mettetelo con la farina in una ciotola molto capiente. Aggiungete l'olio di oliva, il sale e poca alla volta l'acqua impastando il tutto fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Spolverate di farina e lasciate riposare per un'ora prima di passare ad aggiungere gli affettati.

Preparare gli ingredienti per l'impasto



Una volta avuto pronto l'impasto mettetelo in una ciotola capiente. Tagliate intanto a cubetti il salame, il prosciutto, la mortadella e anche il provolone.

Aggiungere gli ingredienti all'impasto



Aggiungere gli affettati e il provolone all'impasto e tagliate i ciccioli in pezzi piccoli ma attenzione a non sbriciolarli troppo perché acquista sapore l'impasto anche se lasciate pezzi più grandi e poi per gli amanti dei ciccioli è opportuno che si sentano belli corposi nell'impasto.

Impastare nuovamente



Aggiungere i ciccioli all'impasto, un po' di acqua e un cucchiaino di farina. Impastate energicamente con le mani e con le dita fate in modo che tutti i cubetti di insaccati, il provolone e i ciccioli entrino nell'impasto.

Lievitazione veloce



Preriscaldate il forno a 30°C e mettete a lievitare ancora l'impasto. Se l'avete acquistato già pronto per mezz'ora, se l'avete preparato in casa per circa tre quarti d'ora. Foderate uno stampo rotondo, o per ciambella, con carta da forno e spolverate un po' di farina.

torta salata veloce : Infornare



Lievitato l'impasto, disponetelo su un piano da lavoro e aiutandovi con la farina formate un salsicciotto e disponetelo nello stampo formando un ciambellone. Infornate a 200°C per circa 40 minuti.

torta salata verdure

In questa pagina parleremo di :

- [La torta salata di verdure](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La besciamella](#)
- [Il resto della crema](#)
- [Le verdure](#)
- [Iniziate a preparare la torta](#)
- [Farcire la torta](#)
- [torta salata verdure : La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come antipasto

Ricetta per 3 persone

Costo 4 €

Tempo di preparazione

01:20:00

Tempo di preparazione

00:20:00

Tempo di cottura

00:60:00

Tipo di cottura: forno

La torta salata di verdure

La torta salata di verdure è un piatto unico o un secondo piatto molto gustoso, relativamente semplice da realizzare anche se di preparazione lunga. È un piatto completo, ottimo sia per la famiglia che per serate più importanti, soprattutto per aperitivi organizzati in giardino. Ottimo anche l'effetto visivo ed estetico.

Gli ingredienti

La torta salata di verdure è un piatto non complicato da realizzare, fatto di pochi ingredienti, gustosi. Dovrete preparare velocemente della besciamella a parte prima di cominciare la realizzazione della torta. Per una torta da tre porzioni procuratevi dunque:

220 g di pasta sfoglia pronta e arrotolata

1 zuccina grande, circa 170 g



1 carota e mezza, circa
200 g

300 ml di latte

25 g di farina tipo 00

25 g di burro

40 g di parmigiano

2 uova

noce moscata in polvere

sale

olio extravergine d'oliva

La besciamella



Per prima cosa scaldate il latte e quindi versateci la noce moscata mescolando bene. Quindi iniziate per preparare il classico roux a far fondere il burro in un pentolino a fuoco molto moderato. Quindi aggiungete la farina passandola al setaccio. Mescolate bene con una frusta per condensare il tutto nel roux e quindi aggiungete il latte caldo, continuando a mescolare per far addensare bene la besciamella. Quando questa sarà condensata alla giusta cremosità spegnete il gas e lasciate riposare per passare alle altre fasi.

Il resto della crema



Quindi prendete una planetaria e rompeteci dentro le uova. Salate leggermente, grattate il parmigiano e mescolatelo alle uova. Quindi una volta fredda la besciamella versatela nell'uovo e mescolate molto bene per amalgamare il tutto. Una volta ottenuta la crema lasciatela riposare e dedicatevi alle verdure.

Le verdure



Ora prendete le zucchine e le carote e lavatele bene. Passate le carote con il peeler per togliere la buccia e quindi iniziate a tagliarle strisce per la lunghezza. Tagliate a strisce lunghe anche le zucchine. Quindi mettete tutto da parte.

Iniziate a preparare la torta



Ora prendete una pirofila da forno circolare e spalmatela con del burro su tutto il fondo e i lati. Prendete ora il rotolo di pasta sfoglia e iniziate a stenderlo nella pirofila, tagliando poi i bordi circolarmente per fargli assumere la stessa forma della pirofila.

Farcire la torta



Ora prendete la crema di besciamella e uovo e stendetela su tutto il fondo della torta. Quindi prendete le strisce di carote e iniziate a disporle circolarmente lungo la circonferenza. Quindi prendete le strisce di zucchine e fate altrettanto nell'anello interno. Continuate a costruire anelli sempre più piccoli e sempre più vicini al centro, fino a terminare tutti gli spazi.

torta salata verdure : La preparazione finale



Una volta terminati gli anelli di verdure passate con un pennello o con un cucchiaio un pochino di olio sulle stesse. Quindi salate e infornate a 180°C in forno preriscaldato, per circa 50 minuti. Forse potrebbe servire anche un'ora per la cottura completa. Una volta cotta fate raffreddare e poi servite in tavola.

torta salata zucchine

In questa pagina parleremo di :

- [La torta salata alle zucchine](#)
- [Lavare, mondare, tagliare le zucchine](#)
- [Grattugiamo la scorza del limone e foderiamo la pirofila](#)
- [Scottiamo, asciugiamo e mettiamo a cuocere le zucchine](#)
- [Formaggio, uova e panna](#)
- [Aggiungere alle zucchine e mescolare](#)
- [Riempiamo la pasta sfoglia con le zucchine](#)
- [torta salata zucchine : Cuocere per 25-30 minuti a 180°C](#)

Ricetta Italiana

Viene servita come antipasto
Ricetta per 8 persone

Costo 8 €

Tempo totale di esecuzione
00:45:00

Tempo di preparazione
00:15:00

Tempo di cottura
00:30:00

Tipo di cottura: forno

La torta salata alle zucchine

La torta salata alle zucchine è una delle torte salate più cucinate in assoluto ed è molto versatile, prestandosi bene a tantissime revisioni e variazioni. In questa ricetta vi illustreremo una torta salata alle zucchine ideale anche per i vegetariani poichè preparata e cucinata senza usare carne. Per leggere tante altre ricette di torte salate alle zucchine curiosate nella nostra sezione e troverete varianti per tutti i gusti.

Per cucinare la ricetta della torta salata con zucchine occorrono:

- 1 confezione di pasta sfoglia (380-400 grammi)
- 700-800 grammi di zucchine
- 3 uova
- la scorza di un limone

- 150 grammi di parmigiano
- 2 dl di panna
- un po' di olio, del sale e del pepe

Lavare, mondare, tagliare le zucchine



Per prima cosa iniziamo la ricetta lavando accuratamente le zucchine sotto acqua corrente. Dopo averle asciugate con un canovaccio procediamo alla mondatura e successivamente tagliamo le zucchine in tante fette di 1 cm circa di spessore.

Grattugiamo la scorza del limone e foderiamo la pirofila



Prendiamo ora il limone e grattugiamo la sua buccia in una bacinella. Fatto questo prendiamo una pirofila che utilizzeremo per cuocere la torta e la foderiamo con della carta da forno, dopo di che stendiamo uno strato di pasta sfoglia (come in foto). Cerchiamo di sistemare al meglio la pasta sfoglia facendole prendere la forma del recipiente.

Scottiamo, asciugiamo e mettiamo a cuocere le zucchine



Prendiamo ora una pentola d'acqua e la portiamo ad ebollizione, dopo di che ci versiamo tutte le zucchine tagliate e scottiamo le zucchine per qualche minuto in acqua bollente. Scoliamo le zucchine e le mettiamo su un della carta assorbente ad asciugare, dopo di che prendiamo una pentola antiaderente larga a sufficienza e con un filo d'olio, iniziamo a far cuocere le zucchine per una decina di minuti, girando di tanto in tanto.

Formaggio, uova e panna



In una bacinella rompiamo tre uova e vi aggiungiamo i 150 grammi di parmigiano dopo averlo grattugiato e la panna. Mescoliamo il tutto cercando di ottenere un composto il più possibile omogeneo.

Aggiungere alle zucchine e mescolare



Aggiungiamo ora questo mix di uova, formaggio e panna alle zucchine e mescoliamo per qualche minuto, cercando di distribuire al meglio il liquido. Aggiungete una spolverata di pepe

Riempiamo la pasta sfoglia con le zucchine



Per permettere una migliore cottura bucherellate la pasta sfoglia con una forchetta. Ora riversiamo le zucchine in padella all'interno della pasta sfoglia e distribuiamole bene sopra la pasta. Se volete potete aggiungere ancora delle scaglie di parmigiano sopra le zucchine, per far sì che si formi un po' di crosta di formaggio durante la cottura.

torta salata zucchine : Cuocere per 25-30 minuti a 180° C



Riscaldate il forno a 180° C e cuocete la torta salata per 25-30 minuti. Finita la cottura togliete dal forno e lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.

torta salata zucchine ricotta

In questa pagina parleremo di :

- [La torta di zucchine e ricotta](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare le zucchine](#)
- [Cuocere le zucchine](#)
- [La crema](#)
- [La pasta sfoglia](#)
- [Il ripieno](#)
- [torta salata zucchine ricotta : La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come antipasto

Ricetta per 4 persone

Costo 3 €

Tempo di preparazione

01:10:00

Tempo di preparazione

00:25:00

Tempo di cottura

00:45:00

Tipo di cottura: forno

La torta di zucchine e ricotta

La torta salata di zucchine e ricotta è una gustosa torta che può servire sia in antipasto che come secondo e addirittura come piatto unico. Perfetta come torta da party. La torta è semplice da realizzare, gustosa e nutriente. Gli ingredienti sono sazievoli, freschi e delicati. Forse i bambini non ameranno troppo questa torta, ma nel caso potrete aggiungere un pochino di sale in più per dare un pochino più di gusto alla torta. La preparazione richiede tempi medi, così come la cottura.

Gli ingredienti

Potete cucinare una torta salata con zucchine e ricotta con pochi e semplici ingredienti, alcuni spesso presenti in casa e altri facilmente reperibili o realizzabili sempre in casa con un pochino di pazienza come la pasta sfoglia. Per una torta da quattro persone procuratevi dunque:

320 g di pasta sfoglia pronta

2 zucchine



250 g di ricotta fresca di
mucca

3 uova

50 g di parmigiano

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

1 ciuffo di prezzemolo

pepe nero

Preparare le zucchine



Per prima cosa preparate le zucchine, lavandole con molta cura, privandole delle estremità e quindi tagliandole in rondelle. Quindi tagliate ogni rondella in quattro parti. Tritate anche il ciuffo di prezzemolo.

Cuocere le zucchine



Sbucciate lo spicchio d'aglio e quindi mettete due cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella ampia e antiaderente. Fatelo scaldare e dorate l'aglio, quindi mettete a cuocere le zucchine a fuoco medio per 10 minuti al massimo, per lasciarle croccanti. Mescolate bene, salate e aggiungete anche il prezzemolo e una manciata di pepe nero.

La crema



Nel frattempo rompete le uova in una planetaria, aggiungete un pizzico di sale e battetele con il parmigiano. Quindi aggiungete la ricotta lavorata con una forchetta, ovvero fatta in piccoli pezzi. Amalgamatela bene con l'uovo facendola divenire una crema uniforme.

La pasta sfoglia



Ora prendete una pirofila da forno, imburратela bene e quindi stendetegli dentro la pasta sfoglia, svolgendola dalla sua plastica lungo la sua superficie e facendola aderire bene al fondo. Tagliate poi i bordi lungo l'altezza massima in misura grossolana da rifinire successivamente.

Il ripieno



Una volta cotte le zucchine fatele raffreddare qualche minuto, e quindi aggiungetele alla crema di uovo e ricotta. Mescolate bene in modo da distribuire uniformemente e quindi versatelo sulla pasta sfoglia, distribuendo anche qui uniformemente.

torta salata zucchine ricotta : La preparazione finale



Tagliate ora la pasta sfoglia almeno un centimetro al di sopra del ripieno, in quanto questo crescerà durante la cottura. Infornate quindi la torta in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti massimo. Comunque controllate sempre la cottura di tanto in tanto. Una volta pronta spegnete e sfornate, per far raffreddare la torta e servirla al piatto per il pasto come secondo piatto.