



Ricetta N. RE001077

Registrata in data 20 Feb 2017 alle ore 10:31

da ANGELA BRONCHINETTI

Torta salata con ceci e ricotta

Torta salata con base di pasta brisé farcita con ricotta, ceci, finocchio selvatico e grano cotto per alleggerire la ricetta in sostituzione ad una parte di ricotta. Perfetto come antipasto o come secondo piatto!

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 10 persone

Pasta brisé:

200 g farina 00

150 g burro

1 pizzico di sale

n. 2 cucchiaini di acqua fredda

Ripieno:

250 g ricotta

250 g grano cotto

100 g ceci già lessati

due pizzichi di noce moscata

n.2 uova piccole

sale

finocchio selvatico fresco q.b.

n.1 cucchiaio pan grattato

Preparazione

Tagliate il burro a cubetti piccoli.

In un contenitore amalgamate farina, burro, sale e l'acqua molto fredda.

Se il composto risulta secco aggiungete qualche altro cucchiaino di acqua.

Una volta ottenuto un composto omogeneo avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo freddare in frigo per almeno un' ora.

Per il ripieno iniziate stemperando la ricotta con le uova sbattute, sale e noce moscata.

Unite ora i ceci precedentemente lessati e scolati. Salate il grano cotto e aggiungetelo al composto.

Amalgamate il tutto ed infine unite anche il finocchio selvatico tagliato finemente. Lasciate insaporire.

Ora stendete la pasta brisé su di un piano aiutandovi con un foglio di carta da forno.

Imburrate una teglia di 24 cm e foderatela con la pasta brisé comprendendo anche il bordo.

Punzecchiate con una forchetta il fondo e cospargetelo con il pan grattato in modo che il ripieno non faccia inumidire troppo la base.

Distribuite ora uniformemente il ripieno e ripiegate il bordo verso l'interno. Decorate a vostro piacimento con la pasta brisé rimasta.

Sbattete un tuorlo d'uovo e pennellate la pasta brisé per dargli un bel colorito.

Infornate in forno caldo a 180°C per 40 minuti. Prima di tagliarla lasciatela intiepidire e servite!