

Torta salata con soia e porcini senza burro senza uova (Vegan) - Torte salate e sformati



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

30 min



Tempo di cottura

1 h e 15 min



Calorie a porzione

440 kcal

Ingredienti

**DOSI PER
1 torta salata**

8 fogli di Pasta fillo pronta

Per il ripieno

240 g di Granulato di soia

400 g di Funghi porcini freschi

100 g di Polpa di pomodoro

1 Cipolla

1 Carota

1 gambo di Sedano

1 spicchio di Aglio

700 ml di Brodo vegetale

20 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco



2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per spennellare)

Sale

Pepe

Preparazione

1. Fate bollire il brodo, unite la soia e fatela reidratare per 10 minuti circa, mantenendo il fuoco basso e il coperchio. Scolate la soia tenendo il brodo da parte, fatela intiepidire e poi strizzatela bene.
2. Intanto mondate e tritate cipolla, carota e sedano; fateli appassire in un tegame, con un filo d'olio, per 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete la soia reidratata, fatela rosolare a fuoco vivace per pochi minuti, quindi sfumate con il vino e lasciate evaporare. Unite il pomodoro, regolate di sale e di pepe e fate cuocere per altri 12-15 minuti, con il coperchio.
3. Nel frattempo mondate i funghi, tagliando via le parti terrose del gambo. Lavateli sotto un filo di acqua, asciugateli e tagliateli a lamelle. In una padella con un filo d'olio fate soffriggere l'aglio schiacciato, quindi unite i funghi e fate cuocere per circa 8-10 minuti; regolate di sale e pepe e cospargete con del prezzemolo tritato.
4. Oliate leggermente una teglia da forno e foderatela con uno strato di pasta fillo, spennellatelo con olio, fate un altro strato e così via, per formare 5 strati. La pasta dovrà sbordare leggermente da tutti i lati della teglia.
5. Versate sulla pasta il sugo di soia, distribuitevi i funghi e poi coprite la superficie con altri 3 strati di pasta fillo, sempre spennellando di olio tra un foglio e l'altro.
6. Ripiegate sulla superficie la pasta che avevate lasciato sbordare, spennellando di olio anche l'ultimo strato, e mettete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 40-45 minuti. Sfornate, fate riposare per una decina di minuti e poi servite.

I consigli di Carla

? Se volete preparare la pasta da soli, optate per la brisée (la pasta fillo preparata a mano ve la sconsigliamo in quanto è molto difficile da stendere).