

TORTE SALATE, CROSTATE E STRUDEL



CREA IL TUO
MENU CON
UN CLICK 

16



TORTE SALATE, CROSTATE E STRUDEL

Ricette di Margherita Pini

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas
via Orcagna 66, 50121 Firenze
www.edimediafirenze.it
info@edimediafirenze.it
ISBN: 97888-6758-085-9

edimedia



24
LIBRI
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A
SPADELLANDIA.IT



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



1 Torta mediterranea melanzane e pomodori

🕒 40 min. 🧺 40 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta per la pizza
- ▶ 2 melanzane
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 1 uovo
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 dl di panna fresca
- ▶ basilico
- ▶ paprica dolce
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Mondate le melanzane, tagliatele a fette e lasciatele scolare per un'ora coperte di sale, in modo che perdano il liquido amarognolo.

- Trascorso questo tempo tamponatele con carta assorbente, affettatele e grigliatele, in forno o sulla griglia; tagliatele a pezzetti e conditele con una presa di sale e qualche foglia di basilico tritato.

- Nel frattempo lavorate la ricotta con la panna, l'uovo, un pizzico di sale e pepe e una spolverata di paprica; mescolate il composto e unitelo alle melanzane.

- Stendete la pasta per la pizza in una sfoglia non troppo sottile e sistematala in uno stampo a cerniera foderato con carta da forno, facendo i bordi piuttosto alti. Versate la farcia alle melanzane, livellando bene, spolverate con altro basilico e distribuite sulla superficie i pomodori affettati a raggiera.

- Mettete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per circa 40 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





2 Torta salata al ragù di salsiccia e funghi

🕒 35 min. 🕒 1 h



Ingredienti

- ▶ 460 g di pasta sfoglia
- ▶ 300 g di salsiccia
- ▶ 400 g di funghi porcini
- ▶ 100 g di polpa di pomodoro
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Private le salsicce del budello, sbriciolatele e mettetele a rosolare in una padella dove avrete fatto appassire un trito di cipolla, carota e sedano. Lasciate rosolare per una decina di minuti, quindi sfumate con il vino e lasciate evaporare.. Aggiungete il pomodoro, regolate di sale e di pepe e fate cuocere per altri 20 minuti.

● Nel frattempo mondate i funghi e tagliateli a lamelle; in una padella con un filo d'aglio fate imbiondire lo spicchio d'aglio schiacciato, quindi unite i funghi e fate cuocere per circa 10 minuti; regolate di sale e pepe e cospargete con del prezzemolo tritato.

● Foderate una teglia rotonda con carta da forno e stendetevi un primo strato di sfoglia; versatevi il ragù, poi i funghi e coprite con un secondo strato di sfoglia, sigillando bene i bordi e bucherellando la superficie con una forchetta.

● Sistemate in forno caldo a 180°C e lasciate cuocere per circa 40 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





3 Fantasia di crostatine crescione e ricotta

🕒 25 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▮ 300 g di pasta brisée
- ▮ 300 g di crescione
- ▮ 200 g di ricotta
- ▮ 1 dl di panna fresca
- ▮ 80 g di formaggio caprino stagionato
- ▮ 1 uovo
- ▮ 1 scalogno
- ▮ olio extravergine d'oliva
- ▮ sale, pepe

● Mondate con cura il crescione e versatelo in una padella dove avrete fatto appassire lo scalogno, sbucciato e tritato finemente. Salate, pepate e lasciate cuocere per qualche minuto, quindi lasciatelo intiepidire e tritatelo grossolanamente.

● In una terrina amalgamate la ricotta con la panna, il caprino grattugiato e l'uovo; unite anche il crescione, regolate di sale e di pepe e mescolate bene.

● Dalla pasta ricavate 4 dischi e foderatevi altrettanti stampini ricoperti di carta da forno, lasciando i bordi abbastanza alti e bucherellando il fondo con i rebbi di una forchetta.

● Farcite le tortine con il composto al crescione, livellate bene la superficie e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti; nel caso in cui la superficie delle tortine iniziasse a dorarsi troppo, copritela con un foglio di carta alluminio.

Torte salate, crostate e strudel





4 Rotolo sfizioso in farcia allegra

🕒 30 min. 🍳 1 h + 30 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta brisée
- ▶ 1 peperone rosso
- ▶ 50 g di passata di pomodoro
- ▶ 200 g di spinaci
- ▶ 120 g di robiola
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Arrostito il peperone a 200°C per 20 minuti, chiudetelo in un sacchetto di carta e fatelo intiepidire per circa mezz'ora. Sbucciatelo, privatelo di semi e filamenti interni, tagliatelo a pezzetti e versatelo in una padella dove avrete fatto dorare l'aglio tritato; unite il pomodoro, salate, pepate e cuocere per 10 minuti, facendo addensare, quindi frullate bene.

● Pulite gli spinaci, sbollentateli, tritateli e passateli in padella con una noce di burro; salate, pepate e cuocete per qualche minuto; quindi tagliateli grossolanamente. Lavorate la robiola con una spolverata di pepe e noce moscata.

● Stendete la pasta e farcitemela alternando strisce verticali di salsa al peperone, di robiola e di spinaci, fino a che non avrete esaurito la sfoglia. Arrotolatela su se stessa e sistematala sulla placca del forno, foderata di carta; cuocete il rotolo per circa 30 minuti in forno caldo a 180°C. Sfornate, tagliate a fette e servite.

Torte salate, crostate e strudel





5 Torta saporita tonno e broccoli

🕒 20 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta briséé
- 160 g di tonno al naturale
- 400 g di broccoli
- 200 g di stracchino
- 80 g di pomodorini
- 1 cipolla
- 2 uova
- 1 dl di latte
- 40 g di parmigiano grattugiato
- dragoncello
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale

• Mondate i broccoli, divideteli in cimette e lessateli in acqua bollente salata per circa 10 minuti, quindi scolateli e spezzettateli. Versateli in una padella dove avrete fatto soffriggere la cipolla tritata e fateli saltare per 5 minuti.

• Lavorate le uova, lo stracchino, il latte e il parmigiano in una terrina, mescolando bene il composto e insaporendo con un pizzico di sale e una spolverata di dragoncello tritato; infine unite i broccoli.

• Foderate uno stampo con carta da forno e stendetevi la pasta, lasciando i bordi alti; bucherellate la sfoglia con una forchetta, quindi farcitemela con uno strato di tonno sgocciolato e sminuzzato e coprite con il composto di broccoli.

• Infornate a 180°C per circa mezzora; a metà cottura estraete la torta, disponete sulla superficie i pomodorini tagliati a metà e rimettete in forno, portandola a cottura.

Torte salate, crostate e strudel





6 Timballino farcito prosciutto e provola

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta brisée
- ▶ 200 g di prosciutto cotto a dadini
- ▶ 160 g di provola
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 4 pomodorini
- ▶ latte
- ▶ prezzemolo
- ▶ sale, pepe

● In una terrina amalgamate il prosciutto cotto, la provola e i pomodorini tagliati a dadini e il prezzemolo tritato; spolverate con il parmigiano, condite con sale e pepe e mescolate bene.

● Dalla sfoglia ricavate 4 dischi più grandi, con i quali fodererete altrettanti stampini alti e stretti, e 4 dischi più piccoli, che faranno da “coperchio” alle vostre tortine. Foderate gli stampini con carta da forno, sistematevi i dischi di pasta più grandi e farcite con il composto di prosciutto e formaggio.

● Richiudete con i dischi più piccoli, sigillate bene i bordi e bucherellate delicatamente la superficie con i rebbi di una forchetta.

● Spennellate la superficie delle tortine con un po' di latte, in modo da lucidarla, e sistemate in forno già caldo a 180°C per circa mezzora, o fino a che la superficie delle tortine non si sarà ben dorata.



Torte salate, crostate e strudel



7 Crostatine di sfoglia in crema gialla e rosa

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta sfoglia
- ▶ 2 uova
- ▶ 240 g di ricotta
- ▶ 120 g di pancetta dolce a dadini
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 bustine di zafferano
- ▶ sale, pepe

- Dalla pasta sfoglia ricavate dei dischi con un diametro un po' più grande rispetto agli stampini che avete a disposizione, in modo tale da fare i bordi non troppo bassi.

- In una terrina lavorate le uova leggermente sbattute con la ricotta, la pancetta, la panna, il parmigiano e lo zafferano; infine regolate di sale e pepe e mescolate bene, in modo che il composto risulti piuttosto omogeneo.

- Foderate gli stampini con carta da forno, quindi stendetevi i dischi di pasta; versate in ogni stampino un po' di ripieno, livellate bene la superficie e fate cuocere per circa 20 minuti in forno preriscaldato a 180°C.



Torte salate, crostate e strudel



8 Torta salata con cipolle e salsiccia

🕒 15 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di pasta sfoglia
- ▶ 2 cipolle grandi
- ▶ 200 g di salsiccia
- ▶ 1 dl di brandy
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate le cipolle e affettatele, quindi fatele cuocere per 10 minuti in padella a fuoco dolce con un filo d'olio.

● Unite la salsiccia privata del budello e sbriciolata e fate cuocere per pochi minuti, mescolando in modo che si rosoli bene; sfumate con il brandy, lasciate evaporare quindi regolate di sale e pepe e proseguite la cottura per circa 10 minuti.

● Stendete la pasta in 2 dischi di dimensioni diverse e con il più grande foderate il fondo e i bordi di una teglia rotonda rivestita con carta da forno.

● In una terrina mescolate le uova sbattute con il parmigiano, sale e pepe, quindi unitele al composto di cipolla e salsiccia.

● Disponete sulla torta il composto ottenuto, livellatelo, coprite con il secondo disco di pasta e sigillate i bordi. Cuocete in forno già caldo a 200°C per circa 25 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





9 Saccottini allegri ai pomodori secchi

🕒 20 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta sfoglia
- ▶ 100 g di pomodori secchi
- ▶ 100 g di fagiolini
- ▶ 2 porri
- ▶ 80 g di prosciutto cotto
- ▶ 100 g di scamorza
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di semi di sesamo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete a lessare i fagiolini in acqua bollente leggermente salata; dopo circa 10 minuti scolateli.

● In una padella con un fondo di olio versate il porro mondato e affettato; fatelo saltare a fuoco vivace per qualche minuto, quindi abbassate la fiamma, salate, pepate e proseguite la cottura per altri 10 minuti, aggiungendo a cottura quasi terminata anche i fagiolini.

● Lasciate freddare, quindi unite il formaggio e il prosciutto, entrambi a dadini, e i pomodori secchi spezzettati.

● Ricavate dalla sfoglia 4 rettangoli e distribuite su ognuno un po' di ripieno; richiudete la pasta dandole la forma di un saccottino e bagnate i bordi con poca acqua, in modo da farli aderire bene.

● Spennellate la superficie con l'uovo, spolverate con semi di sesamo e metteteli in forno preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti. Lasciate intiepidire i saccottini e serviteli interi o a fettine.

Torte salate, crostate e strudel





10 Torta delicata ai sapori dell'orto



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta brisée
- ▶ 2 patate grandi
- ▶ 2 finocchi grandi
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 uovo
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🕒 1 h



● Lessate le patate in abbondante acqua salata, scolatele al dente, sbucciatele e tagliatele a pezzi. Mondate i finocchi, tagliateli a spicchi, lessateli e scolate anch'essi al dente.

● Rosolate i finocchi in una padella con una noce di burro e lo scalogno finemente tritato. Regolate di sale e pepe.

● Mescolate i finocchi con le patate, la besciamella e il parmigiano.

● Stendete la pasta e ricavatene 2 dischi di dimensioni diverse. Con il più grande foderate il fondo e i bordi di una tortiera precedentemente foderata con carta da forno. Versate sul fondo i finocchi, spolverate con il parmigiano e terminate con le patate.

● Coprite con il secondo disco di pasta, ripiegate i bordi e chiudeteli premendo bene con le dita, poi spennellate la superficie con l'uovo sbattuto. Infornate in forno caldo a 200°C per 50 minuti.



Torte salate, crostate e strudel



11 Strudel con pollo e peperoni

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta sfoglia
- ▶ 300 g di petto di pollo
- ▶ 2 peperoni rossi
- ▶ 1 cipolla
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Mondate i peperoni e tagliateli a listarelle sottili. In una padella fate appassire in un filo d'olio la cipolla finemente affettata, poi unite le listarelle di peperone e fatele cuocere a fiamma vivace.

- Dopo 8-10 minuti unite il petto di pollo tagliato a striscioline; regolate di sale e pepe e fate cuocere per altri 10 minuti.

- Stendete la sfoglia, disponetevi sopra il ripieno, arrotolatela su se stessa, chiudetela alle estremità e spennellatela con poco olio.

- Infornate in forno caldo a 200°C per 40 minuti. Lasciate intiepidire lo strudel e portate in tavola dopo averlo tagliato a fette.





12 Quiche Lorraine con pomodori

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▮ 300 g di pasta brisée
- ▮ 4 uova
- ▮ 160 g di groviera
- ▮ 2 dl di panna da cucina
- ▮ 2 dl di latte
- ▮ 200 g di pancetta dolce a dadini
- ▮ 1 pomodoro
- ▮ noce moscata
- ▮ burro
- ▮ sale, pepe

● Stendete la pasta brisée e sistematala in una pirofila rotonda, foderata con carta da forno, lasciando i bordi abbastanza alti; fate aderire bene la pasta su tutta la superficie della pirofila, quindi bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

● In una padella antiaderente con un noce di burro rosolate velocemente la pancetta, in modo che resti morbida.

● In una ciotola amalgamate 2 uova intere e 2 tuorli con il latte, la panna, una presa di sale, un pizzico di pepe e una spolverata di noce moscata.

● Grattugiate il formaggio e cospargetelo sul fondo della quiche, unite i dadini di pancetta, quindi coprite con il composto di panna e uova.

● Infornate per circa 30 minuti a 200°C; a metà cottura estraete la quiche, decorate la superficie con il pomodoro ben scolato e tagliato a fette sottili e proseguite la cottura. Lasciate riposare la quiche per qualche minuto e servitela.

Torte salate, crostate e strudel





13 Prelibatezza in sfoglia salsiccia e stracchino

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta brisée
- ▶ 300 g di salsiccia
- ▶ 200 g di stracchino
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ semi di finocchio
- ▶ rosmarino
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Private le salsicce del budello, sbriciolatele e versatele in una padella con un filo d'olio; fatele rosolare per 8-10 minuti, aggiungendo un pizzico di sale, una spolverata di rosmarino e i semi di finocchio. Lasciate insaporire per qualche istante, quindi a fiamma spenta incorporate lo stracchino e il parmigiano e mescolate bene.

● Stendete la pasta e ricavatene 2 dischi di dimensioni diverse. Con il più grande foderate il fondo e i bordi di una teglia rotonda precedentemente foderata con carta da forno, facendo i bordi piuttosto alti. Versate l'impasto livellandolo bene, quindi chiudete la torta con la pasta rimanente e sigillate bene i bordi, in modo da non far fuoriuscire la farcia durante la cottura.

● Spolverate la superficie con fiocchetti di burro, mettete in forno preriscaldato a 200°C e cuocete per circa mezz'ora; sfornate, lasciate intiepidire e servite la torta a fette.

Torte salate, crostate e strudel





14 Quiche verde carciofi e piselli

🕒 15 min. 🕒 55 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 2 carciofi
- 700 g di piselli
- 40 g di pecorino grattugiato
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 1 limone
- 2 cipollotti
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

• Mondate i carciofi e affettateli; via via metteteli in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone perché non anneriscano. Sgranate i piselli e scottateli in poca acqua salata per 5 minuti.

• Fate appassire i cipollotti tagliati a rondelle in una padella con un filo d'olio, poi unite i carciofi. Lasciate cuocere per 10 minuti, se necessario bagnate con un po' d'acqua. Aggiungete i piselli scolati, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per pochi minuti. A cottura ultimata unite un po' di prezzemolo tritato.

• In una terrina sbattete le uova con il parmigiano e il pecorino, mettetene da parte 4-5 cucchiaini e unite il resto alle verdure, regolate di sale e pepe.

• Stendete la sfoglia in una teglia foderata di carta da forno, disponetevi sopra il ripieno, livellate bene, poi completate con il composto di uova lasciato da parte. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.



Torte salate, crostate e strudel



15 Torta salata ai porri e crema al gorgonzola

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta brisée
- ▶ 4 porri
- ▶ 100 g di gorgonzola dolce
- ▶ 60 g di brie
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Mondate i porri e tagliateli a rondelle, quindi versateli in una padella con un po' d'olio, salateli e fateli andare per circa 10 minuti, in modo che appassiscano pur rimanendo abbastanza croccanti.

- In una ciotola a bagnomaria lavorate le uova con il latte e la panna; fate addensare il composto, quindi aggiungete il gorgonzola tagliato a dadini. Regolate di sale e di pepe e mescolate bene, per far sì che il formaggio si scioglia.

- In una pirofila foderata di carta da forno stendete la pasta brisée, facendola aderire bene alle superfici, e buche-rellate il fondo. Versate un primo strato di porri, coprite con la crema ai formaggi, aggiungete il brie tagliato a dadini e completate con un altro strato di porri.

- Mettete in forno caldo a 180°C e cuocete per mezzora, o fino a che la superficie della torta non sarà ben dorata.



Torte salate, crostate e strudel



16 Quiche nutriente pollo e broccoli

🕒 25 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta brisée
- 200 g di petto di pollo a fette
- 300 g di broccoli
- 100 g di emmental
- 2 dl di panna da cucina
- 50 g di pomodori secchi sottolio
- 3 uova
- sale, pepe

- Mondate i broccoli, divideteli in cimette e cuoceteli per circa 10 minuti in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolateli e tagliateli a tocchetti.

- Lessate il petto di pollo per 10 minuti; quando sarà quasi cotto ma ancora rosato, scolatelo e tagliatelo a listarelle.

- In un terrina lavorate le uova con la panna e l'emmental tagliato a dadini; aggiungete anche i broccoli, il pollo e i pomodori, regolate di sale e di pepe e mescolate bene, in modo da amalgamare gli ingredienti.

- Foderate una teglia rotonda con carta da forno e stendetevi la pasta brisée, facendola aderire bene e punzecchian-dola con una forchetta. Versate il composto di pollo e broccoli e livellate la superficie.

- Ponete in forno caldo a 180°C e cuocete per circa 30 minuti, o fino a che la superficie non diventerà dorata.



Torte salate, crostate e strudel



17 Rotolo ghiotto con sorpresa filante

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta per la pizza
- ▶ 400 g di spinaci
- ▶ 200 g di prosciutto cotto
- ▶ 160 g di fontina
- ▶ 60 g di capperi sotto sale
- ▶ 1 cipolla
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Pulite gli spinaci, sciacquateli e sbollentateli in acqua salata; dopo circa 5 minuti scolateli, strizzateli, sminuzzateli e passateli in una padella dove in un fondo d'olio avrete fatto appassire la cipolla, tritata finemente; regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire.

● Stendete la pasta in una sfoglia di circa 1/2 cm, quindi cospargetela con i capperi, ben sciacquati e strizzati; aggiungete gli spinaci, distribuendoli su tutta la superficie della pasta, sistemate su un metà del prosciutto, poi il formaggio tagliato a listarelle e completate con il prosciutto rimasto.

● Richiudete la sfoglia, spennellandone i bordi con acqua in modo da farla aderire bene, e sistemate il rotolo nella placca del forno, foderata di carta.

● Cuocete in forno già caldo a 200°C per circa 35 minuti, in modo che la superficie sia ben dorata. Servite il rotolo tagliato a fette.



Torte salate, crostate e strudel



18 Torta contadina con patate e cipolle

🕒 20 min. 🍳 55 min.



Ingredienti

- 500 g di pasta per focaccia
- 4 patate
- 2 cipolle bianche
- 100 g di mozzarella grattugiato
- 40 g di parmigiano grattugiato
- origano
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Sbucciate sia le patate che le cipolle e tagliate le prime a dadini e le seconde a fettine piuttosto sottili.

- Versate le verdure in una padella dove avrete scaldato un fondo di olio e cuocete a fiamma viva per qualche minuto, quindi regolate di sale e di pepe, incooperchiate e proseguite la cottura a fiamma moderata per 10 minuti circa, fino a che le verdure non si saranno ammorbidite. A fiamma spenta unite il parmigiano e la mozzarella tagliata a dadini.

- Stendete la pasta in 2 dischi, uno leggermente più grande dell'altro. Col disco più grande foderate il fondo e il bordo di una teglia ricoperta di carta da forno. Versatevi le verdure e profumate con un po' di origano, quindi coprite con la pasta rimasta, anch'essa tirata a sfoglia.

- Sigillate bene i bordi aiutandovi con i rebbi di una forchetta e passate in forno già caldo a 180°C per circa 45 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





19 Torta classica ai sapori ricchi

🕒 20 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta sfoglia
- 500 g di spinaci
- 200 g di ricotta
- 100 g di robiola
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 20 g di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- noce moscata
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Pulite gli spinaci, sciacquateli e fateli sbollentare in poca acqua leggermente salata per circa 5 minuti, poi scolateli, strizzateli e trasferiteli in una padella dove avrete fatto dorare lo spicchio d'aglio. Regolate di sale, pepate e fate insaporire; a fine cottura eliminate l'aglio.

● Quando gli spinaci si saranno intiepiditi, frullateli e versateli in una ciotola dove avrete lavorato la ricotta con la robiola, il parmigiano, l'uovo e i pinoli tritati. Regolate di sale e di pepe, spolverate con un pizzico di noce moscata e mescolate accuratamente l'impasto.

● Stendete la sfoglia sul fondo e sul bordo di una teglia rotonda foderata di carta da forno; versate il ripieno agli spinaci e livellatelo.

● Mettete in forno preriscaldato a 180°C e lasciate cuocere per circa mezzora; potete servire la torta salata sia calda che fredda, tagliata a fette.



Torte salate, crostate e strudel



20 Crostata arcobaleno al profumo di menta

⌚ 30 min. 🍰 30 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta sfoglia
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 100 g di pesto alla genovese
- ▶ 160 g di mozzarella
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 foglie di menta
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Lavate i pomodorini e mettetene da parte metà; mondate quelli rimasti, tagliateli a dadini e fate scolare l'acqua di vegetazione, quindi trasferiteli in una padella con un filo d'olio e saltateli velocemente, unendo un pizzico di sale.

● In una terrina lavorate la ricotta con il pesto, regolate di sale e di pepe, quindi unite la mozzarella, tagliata a pezzettini, e la menta spezzettata.

● Con la sfoglia foderate il fondo e il bordo di una teglia rotonda rivestita con carta da forno; versate i pomodori passati in padella, creando uno strato uniforme, poi coprite con il composto di ricotta, pesto e mozzarella.

● Guarnite la superficie della torta con i pomodorini messi la parte, lasciati interi, spolverate con il parmigiano e infornate a 180°C per circa mezzora; servite la torta a fette.



Torte salate, crostate e strudel



21 Mini quiche leggere ai fiori di zucca

🕒 25 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta fillo
- ▶ 160 g di fiori di zucca
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 160 g di ricotta
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di prosciutto cotto a dadini
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ erba cipollina
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate le zucchine, affettatele sottilmente e versatele in una padella dove avrete fatto soffriggere la cipolla tritata; salate, pepate e lasciate cuocere per circa 10 minuti, quindi unite un trito di erba cipollina e prezzemolo.

● Mondate i fiori di zucca eliminando il pistillo e lasciateli asciugare; fateli quindi rosolare velocemente in una padella antiaderente con poco olio.

● In una terrina lavorate la ricotta con le uova, il prosciutto, la panna e il parmigiano; unite le zucchine, regolate di sale e pepe e mescolate con cura.

● Preparate 4 pirofile monoporzione, foderate ognuna con carta da forno e stendetevi i fogli di pasta fillo, spennellati con olio; versate la farcia alle zucchine, quindi coprite la superficie con i fiori di zucca. Mettete le pirofile in forno caldo e cuocete a 180°C per 20 minuti circa, eventualmente coprendo la superficie con un foglio di carta alluminio.

Torte salate, crostate e strudel





22 Torta salata morbida funghi e speck

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta brisée
- ▶ 250 g di funghi champignon
- ▶ 200 g di speck a dadini
- ▶ 3 dl di besciamella
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 pomodoro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate accuratamente i funghi, tagliateli a lamelle sottili e versateli in una padella dove avrete fatto dorare lo spicchio d'aglio; regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura per circa 10 minuti. A fiamma spenta eliminate l'aglio e unite i dadini di speck.

● A parte lavorate le uova con la besciamella e il parmigiano, regolando di sale e la besciamella lavorata con le uova e il parmigiano; regolate di sale e mescolate bene.

● Stendete la pasta sfoglia e foderatevi il fondo e il bordo di una teglia rotonda ricoperta di carta da forno. Versate 2/3 del composto di besciamella e uova, poi coprite i funghi e lo speck, unite la besciamella rimasta; livellate bene la superficie, e guarnitela con il pomodoro tagliato a fette.

● Cuocete in forno caldo a 200°C per circa mezzora; lasciate intiepidire prima di servire.

Torte salate, crostate e strudel





23 Crostata casalinga con spinaci e funghi

🕒 15 min. 🍳 40 min. + 30 min.



Ingredienti

- 400 g di pasta per la pizza
- 400 g di spinaci
- 40 g di funghi secchi
- 2 dl di besciamella
- 100 g di fontina
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

• Fate ammolare i funghi in acqua tiepida per circa mezzora; trascorso questo tempo scolateli, strizzateli e tagliateli.

• Pulite gli spinaci e sbollentateli in acqua leggermente salata, quindi strizzateli, tritateli grossolanamente e passateli in una padella dove avrete fatto dorare lo spicchio d'aglio. Fateli saltare a fiamma viva per qualche minuto, poi aggiungete i funghi, salate, pepate, spolverate con peperoncino e cuocete per 10 minuti.

• A fiamma spenta eliminate l'aglio, unite la besciamella, l'uovo e il formaggio, grattugiato o ridotto a piccoli dadini, e mescolate bene.

• Stendete 2/3 della pasta in una sfoglia non troppo sottile e foderatevi una teglia coperta di carta da forno; versate il composto livellandolo bene e con la pasta rimasta formate dei cordoncini, con i quali create la griglia della crostata. Infornate a 200°C e lasciate cuocere per circa mezzora.

Torte salate, crostate e strudel





24 Strudel trentino crauti e pancetta

🕒 15 min. 🏠 50 h



Ingredienti

- 300 g di pasta sfoglia
- 250 g di crauti precotti
- 160 g di pancetta dolce a dadini
- 1 cipolla
- 2 dl di vino bianco secco
- 20 g di pangrattato
- alloro
- bacche di ginepro
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Sbucciate e tritate finemente la cipolla, quindi fatela rosolare in una casseruola con un filo d'olio e una noce di burro; unite i crauti scolati dal liquido; bagnate con il vino, unite 1-2 foglie di alloro e qualche bacca di ginepro e lasciate asciugare per circa 20 minuti; se necessario negli ultimi minuti alzate la fiamma in modo che il liquido evapori del tutto.

● In una padella senza l'aggiunta di grassi fate rosolare la pancetta per pochi minuti, quindi unitela ai crauti.

● Stendete la pasta sul piano di lavoro cospargetela con il pangrattato e versatevi al centro il composto ai crauti e pancetta, quindi richiudete la sfoglia, bagnando i bordi con acqua per farli aderire bene, e praticate sulla superficie dei piccoli tagli.

● Trasferite lo strudel sulla placca del forno foderata di carta e fatelo cuocere per 30 minuti a 200°C; servitelo ben caldo, tagliato a fette.

Torte salate, crostate e strudel





25 Torta rustica con cavolo e carote

🕒 25 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta per focaccia
- ▶ 1 cavolo cappuccio
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Preparate le verdure: sbucciate e tritate grossolanamente la cipolla; pelate e tagliate a julienne le carote; mondate il cavolo e riducetelo a listarelle sottili; pulite e affettate il sedano.

- Versate la cipolla in una padella con un filo d'olio e lasciatela appassire, poi aggiungete il cavolo, le carote e il sedano. Regolate di sale e di pepe, incoperchiate e fate andare a fiamma moderata per circa 15 minuti.

- A cottura ultimata lasciate intiepidire, quindi unite la panna, il parmigiano e il prezzemolo, mescolando bene.

- Foderate una teglia con carta da forno e stendetevi la pasta, lasciando i bordi piuttosto alti. Versate il ripieno alle verdure, livellandolo bene, quindi piegate i bordi della pasta verso l'interno, in modo da tenere ferma la farcia.

- Sistemate la torta nel forno caldo a 200°C e fatela cuocere per 30 minuti.



Torte salate, crostate e strudel



26 Golosità in crostata allo squacquerone

🕒 25 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta brisée
- 4 zucchine
- 200 g di squacquerone
- 1 dl di latte
- 2 uova
- 80 g di pomodorini
- 1 cipolla
- peperoncino
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Affettate sottilmente le zucchine e fatele saltare in una padella con un fondo di olio e la cipolla affettata; salate, pepate e lasciate cuocere per qualche minuto, in modo che le zucchine si ammorbidiscano ma restino croccanti.

● In una ciotola lavorate le uova con lo squacquerone, il latte, una presa di sale e una di pepe; insaporite con il peperoncino e mescolate bene il composto, in modo a farlo diventare omogeneo.

● Dalla pasta brisée ricavate dei cerchi con cui foderete i vostri stampini, ricoperti di carta da forno. Sul fondo dello stampino formate uno strato di zucchine, quindi versate il composto di uova e formaggio, livellando bene la superficie. Completate sistemando sulla superficie delle crostatine i pomodorini, tagliati a metà.

● Mettete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per 20 minuti, quindi sformate le crostatine e servitele.

Torte salate, crostate e strudel





27 Torta arancione zucca e taleggio

🕒 15 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta sfoglia
- 800 g di zucca
- 1 cipolla
- 2 uova
- 200 g di taleggio
- 2 dl di latte
- 60 g di parmigiano grattugiato
- erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mondate la zucca, eliminando la buccia e i semi, tagliatela a cubetti piuttosto piccoli, quindi versatela in una padella dove avrete fatto soffriggere la cipolla in poco olio; regolate di sale e di pepe, incoperchiate e fate stufare per 20 minuti, circa aggiungendo un po' d'acqua, se necessario. A fine cottura schiacciate la zucca con una forchetta.

● In una ciotola lavorate le uova con il taleggio tagliato a pezzetti, la ricotta, il latte, il parmigiano e una spolverata di pepe.

● Foderate con la pasta sfoglia una teglia rotonda coperta con carta da forno, distribuitevi sopra la zucca, insaporite con un ciuffo di erba cipollina tritata, poi completate con il composto di uova e formaggi.

● Livellate la superficie della torta, piegate verso l'interno i bordi della sfoglia e cuocete in forno caldo a 180°C e cuocete per circa mezzora.

Torte salate, crostate e strudel





28 Torta casereccia con carne e lenticchie

🕒 35 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 150 g di macinato di manzo
- 150 g di macinato di maiale
- 200 g di lenticchie lesse
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 100 g di emmental
- 1 dl di vino bianco secco
- timo
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

• Preparate un trito con la carota, la cipolla e il sedano, quindi mettete gli odori a soffriggere in una padella con un filo d'olio.

• Dopo qualche minuto aggiungete la carne macinata, regolate di sale e di pepe e bagnate con il vino; lasciate evaporare e portate a cottura, quindi unite qualche fogliolina di timo e di prezzemolo.

• Versate la carne in una terrina e amalgamatela con le lenticchie sgocciate, mescolando bene.

• Sistemate la pasta in una teglia ricoperta di carta da forno, lasciando i bordi abbastanza alti, e bucherellate il fondo con una forchetta. Versate la farcia livellando bene la superficie e coprite con l'emmental, tagliato a fettine sottili.

• Mettete la torta in forno preriscaldato a 180°C, cuocete per 30 minuti e servite subito, con il formaggio ancora filante.



Torte salate, crostate e strudel



29 Quiche di salmone e broccoli

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta brisée
- 120 g di salmone affumicato
- 300 g di broccoli
- 150 g di formaggio fresco cremoso
- 1,5 dl di panna fresca
- 1 uovo
- 20 g di parmigiano grattugiato
- aneto
- sale, pepe

● Lavate i broccoli e divideteli in cimette, poi cuoceteli al vapore o lessateli per circa 10 minuti; aggiustate di sale e pepe.

● In una terrina mescolate il formaggio cremoso con l'uovo sbattuto, il parmigiano e la panna. Unite anche i broccoli spezzettati, il salmone affumicato tagliato a pezzetti; regolate di sale e pepe, insaporite con un po' di aneto tritato e amalgamate bene gli ingredienti.

● Stendete la sfoglia sul fondo e sul bordo di una teglia rotonda rivestita con carta da forno; farcite con il composto preparato, poi ripiegate i bordi di pasta per non far fuoriuscire il ripieno.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti; servite la quiche tiepida.



Torte salate, crostate e strudel



30 Strudel di tonno e pesto di rucola

🕒 25 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta sfoglia
- ▶ 160 g di tonno al naturale
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 uovo
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

Per il pesto

- ▶ 100 g di rucola
- ▶ 40 g di pinoli
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Mondate le zucchine e la carota, tagliatele a tocchetti e versatele in una padella con un filo d'olio; cuocetele per circa 10 minuti, quindi unite i pomodori ridotti a cubetti, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 5 minuti; togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

● Nel frattempo preparate il pesto: versate nel boccale del mixer la rucola e frullate; aggiungete i pinoli, il pecorino grattugiato e il parmigiano e incorporate lentamente l'olio necessario per ottenere un composto liscio e omogeneo.

● Unite alle verdure il tonno sgocciolato, l'uovo e la panna, mescolando bene.

● Stendete la pasta su un piano e farcitela al centro con uno strato di pesto di rucola e con il composto al tonno e verdure. Richiudete lo strudel, bagnando con poca acqua le estremità per farle aderire meglio, praticate dei piccoli tagli sulla superficie della pasta e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti.



Torte salate, crostate e strudel



31 Crostatine alla rucola con yogurt e formaggi

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta sfoglia
- 200 g di rucola
- 200 g di yogurt greco
- 200 g di formaggio fresco cremoso
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- prezzemolo
- sale, pepe

- Mondate la rucola, lavatela, sbollentatela in acqua leggermente salata, quindi scolatela, strizzatela e tritatela grossolanamente.

- In una terrina sbattete le uova, quindi aggiungete lo yogurt, il formaggio cremoso e il parmigiano; mescolate bene il composto fino a ottenere una crema spumosa, regolate di sale e di pepe e aggiungete la rucola e un po' di prezzemolo tritato.

- Ricavate dalla sfoglia 4 dischi della grandezza adatta ai vostri stampini, che avrete ricoperto di carta da forno; fate aderire bene la sfoglia agli stampini, lasciando i bordi piuttosto alti, e bucherellate la sfoglia con i rebbi di una forchetta.

- Farcite le basi con il ripieno di formaggi e rucola e fate cuocere le crostatine in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa, quindi sfornatele e servitele alla temperatura che preferite.

Torte salate, crostate e strudel





32 Bontà di sfoglia con porri e cipolle

🕒 30 min. 🍳 45 min. ☆

Ingredienti

- 300 g di pasta sfoglia
- 2 porri
- 2 cipolle bianche
- 100 g di ricotta
- 100 g di fontina
- 1 uovo
- timo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Mondate accuratamente i porri e le cipolle e tagliateli a fette; versate le verdure in una padella antiaderente con poco olio e fatele saltare a fiamma viva per qualche minuto, quindi salate, pepate e aggiungete qualche fogliolina di timo.

- Incoperchiate e fate stufare per circa 15 minuti, bagnando eventualmente con acqua; a fine cottura, lasciate intiepidire.

- Nel frattempo stendete la sfoglia sul fondo e sui bordi di una pirofila foderata di carta da forno, avendo cura di fare i bordi piuttosto alti, e bucherellatela con una forchetta.

- In una terrina sbattete l'uovo con la ricotta, quindi aggiungete i porri e le cipolle; regolate di sale e di pepe.

- Versate il composto nella pirofila, livellate bene la superficie e copritela con la fontina, tagliata a fette sottilissime; mettete in forno caldo a 180°C e cuocete per circa 30 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





33 Quiche ortolana con farcia alla verza

⌚ 30 min. 🍳 55 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta brisée
- ▶ 400 g di verza
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1/2 peperone giallo
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di parmigiano grattugiato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Pelate la carota e tagliatela a dadini; mondate il peperone e tagliatelo a listarelle; pulite anche la verza e tagliatela a striscioline sottili.

- Versate le verdure in una padella antiaderente dove avrete fatto appassire la cipolla tritata finemente, lasciate insaporire a fiamma vivace, quindi incoperchiate e stufate per circa 15 minuti, aggiungendo eventualmente poca acqua.

- Foderate una teglia con carta da forno e stendetevi la pasta brisée, lasciando i bordi alti.

- In una terrina sbattete leggermente l'uovo e unite la ricotta, la panna, il parmigiano e le verdure cotte in padella; regolate di sale e pepe e mescolate bene.

- Farcite la sfoglia con il ripieno alle verdure, livellate bene la superficie e lasciate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.



Torte salate, crostate e strudel



34 Torta tonno e fagioli ai sapori rustici

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 400 g di pasta brisée
- 400 g di fagioli bianchi lessi
- 100 g di passata di pomodoro
- 160 g di tonno sottolio
- 250 g di ricotta
- paprica piccante
- peperoncino
- origano
- olio extravergine d'oliva
- sale

● In una padella con un filo d'olio fate rosolare l'aglio tritato, quindi unite la passata di pomodoro e i fagioli e lasciate cuocere per qualche minuto. Aggiungete il tonno sgocciolato e sminuzzato, salate e fate insaporire per qualche istante unendo un pizzico di peperoncino e un po' di origano.

● A parte lavorate la ricotta con una presa di sale e la paprica, mescolando bene. Stendete metà della pasta in una pirofila rettangolare foderata di carta da forno; spalmatevi la ricotta, creando uno strato uniforme, quindi versate il composto di fagioli e tonno al pomodoro.

● Coprite con l'altra metà della pasta e sigillate bene i bordi; sulla superficie della pasta praticate dei piccoli forellini. Mettete in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere la torta per mezzora, quindi lasciatela intiepidire e servitela tagliata a rettangoli.



Torte salate, crostate e strudel



35 Tronchetto fragrante con bietola e patate

🕒 25 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta sfoglia
- ▶ 600 g di patate
- ▶ 400 g di bietola
- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ 1 uovo
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ rosmarino
- ▶ sale, pepe

- Pelate e affettate le patate, quindi sbollentatele per 5 minuti in abbondante acqua leggermente salata; nel frattempo, mondate la bietola (eliminando le coste), lavatela e sbollentatela a parte.

- Scolate le verdure, strizzate e sminuzzate la bietola; trasferite le patate e la bietola in una padella dove avrete fatto dorare l'aglio in un fondo d'olio e fatele rosolare per alcuni istanti. A fine cottura eliminate l'aglio, insaporite con rosmarino e lasciate intiepidire.

- In una terrina lavorate l'uovo con una presa di sale e una di pepe, aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti e il parmigiano, quindi unite le verdure, mescolando bene.

- Foderate con carta da forno uno stampo rettangolare e sistematevi metà della sfoglia; versate il ripieno di verdure e chiudete con la seconda sfoglia. Mettete in forno a 180°C per circa mezzora e servite il tronchetto a fette.



Torte salate, crostate e strudel



36 Mini strudel al sesamo con funghi e radicchio

🕒 35 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta brisèe
- ▶ 400 g di funghi champignon
- ▶ 1 cespo di radicchio rosso
- ▶ 1 dl di panna fresca
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 3 uova
- ▶ 80 g di groviera
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 60 g semi di sesamo
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate i funghi, tagliateli a lamelle e versateli in una padella dove avrete fatto rosolare l'aglio; sfumate con il vino, salate, pepate e fate cuocere con il coperchio per 10 minuti. A fine cottura eliminate l'aglio e unite il prezzemolo tritato.

● Nel frattempo, in un'altra padella fate appassire con un filo d'olio lo scalogno tritato, quindi unite il radicchio, mondato e sminuzzato, e lasciate cuocere con il coperchio per qualche minuto.

● In una ciotola sbattete 2 uova con un pizzico di sale e di pepe, unite la panna e il groviera grattugiato e mescolate bene, quindi aggiungete i funghi.

● Dividete in 4 la sfoglia e al centro di ognuna versate il ripieno alle verdure, quindi chiudetele dando loro la forma di uno strudel e sigillando bene i bordi. Spennellate la superficie con l'uovo rimasto leggermente sbattuto, cospargetela con semi di sesamo e cuocete in forno caldo a 180°C per circa mezzora.



Torte salate, crostate e strudel



37 Millefoglie salato con cuore di frittata

🕒 30 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta sfoglia
- ▶ 4 uova
- ▶ 360 g di spinaci
- ▶ 200 g di prosciutto cotto
- ▶ 160 g di scamorza
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Dividete la sfoglia in due parti uguali rettangolari, sistemate le due parti sulla placca del forno ricoperta di carta e punzecchiatele con i rebbi di una forchetta; copritele con carta da forno, distribuite sopra dei legumi secchi e cuocete a 200°C per circa 15 minuti.

● Mondate gli spinaci, sbollentateli, strizzateli, sminuzzateli e passateli in padella con una noce di burro e lo spicchio d'aglio, che poi eliminerete.

● In una terrina sbattete le uova con una presa di sale e pepe e il parmigiano e unite gli spinaci; versate il composto in una teglia rettangolare, grande circa quanto i pezzi di sfoglia, e fate cuocere la frittata a 180°C per 20 minuti.

● Una volta pronta la frittata, assemblate il "millefoglie": alternate strati di prosciutto con fette di scamorza, mettendo al centro la frittata; completate con il secondo strato di sfoglia e passate di nuovo in forno a 180°C per 10 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





38 Quiche con merluzzo, piselli e spinaci

🕒 25 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 200 g di piselli
- 300 g di filetto di merluzzo
- 200 g di spinaci
- 2 uova
- 2 dl di panna da cucina
- 2 pomodori
- 1 scalogno
- 1 dl di vino bianco secco
- 8 filetti d'acciuga sottolio
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

• Sgranate i piselli, sbollentateli in acqua leggermente salata, quindi scolateli; mondate e sbollentate anche gli spinaci, poi strizzateli e sminuzzateli.

• In una padella scaldate un filo d'olio, unite lo scalogno tritato; quando le acciughe si saranno sciolte aggiungete il merluzzo tagliato a tocchetti, regolate di sale e di pepe e sfumate con il vino. Infine versate i piselli e gli spinaci e lasciate insaporire per qualche istante.

• In una terrina lavorate le uova con la panna e il merluzzo alle verdure; aggiungete di sale e pepe e mescolate bene.

• Stendete la pasta in una teglia foderata di carta da forno, versate il ripieno, livellandolo bene; decorate con picchi di pomodoro e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezzora circa.

• A cottura terminata sistemate su ogni spicchio di pomodoro un filetto d'acciuga e portate in tavola.



Torte salate, crostate e strudel



39 Torta raffinata con salmone e patate

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta brisée
- ▶ 400 g di salmone in tranci
- ▶ 4 patate
- ▶ 2 porri
- ▶ 2 dl di panna da cucina
- ▶ aneto
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Sbucciate le patate, tagliatele a fette e lessatele in acqua bollente salata per circa 5 minuti, quindi scolatele. Mondate i porri, tagliateli a rondelle e rosolateli in una padella con un fondo d'olio. Aggiungete le patate, salate, pepate e fate insaporire qualche minuto, quindi spegnete, unite metà della panna mescolando bene e lasciate intiepidire.

● A parte, in una padella con un filo d'olio cuocete il salmone da entrambi i lati; condite con sale e pepe e, quando inizierà a essere cotto, spegnete, spellatelo, privatelo delle eventuali lisce, sminuzzatelo e mescolatelo con la panna rimasta e l'aneto.

● Stendete 2/3 della pasta in una tortiera, foderata di carta da forno, creando dei bordi abbastanza alti. Farcite la pasta alternando strati di salmone con strati di patate e porri; quando avrete esaurito gli ingredienti, completate con l'altra parte della sfoglia, sigillando bene i bordi. Infornate a 180°C per circa mezzora.

Torte salate, crostate e strudel





40 Quiche profumata ai tre formaggi

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta fillo
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 100 g di groviera
- ▶ 100 g di scamorza
- ▶ 1,5 dl di latte
- ▶ 1 uovo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Foderate una pirofila con carta da forno e stendetevi i fogli di pasta fillo spennellati con olio, in modo da coprire tutta la superficie della pirofila.

● In una terrina lavorate l'uovo con il latte, la ricotta e il groviera grattugiato; unite una presa di sale e una di pepe e mescolate bene, in modo da creare un composto soffice.

● Nella pirofila distribuite la scamorza tagliata a fette sottili, quindi coprite con il composto di formaggi, livellando bene la superficie.

● Spolverate con abbondante pepe e mettete in forno caldo a 180°C per circa mezzora; nel caso in cui la superficie della torta iniziasse a scurirsi troppo, coprite la pirofila con un foglio di alluminio.

● A cottura terminata lasciate riposare la torta in forno per qualche minuto, quindi servitela tagliata a fette.

Torte salate, crostate e strudel





41 Torta broccoli e cavolo con crema al brie

🕒 25 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta sfoglia
- ▶ 200 g di broccoli
- ▶ 200 g di cavolfiore
- ▶ 250 g di brie
- ▶ 2 uova
- ▶ 2 dl di panna da cucina
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 10 g di amido di mais
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ basilico
- ▶ sale, pepe

● Mondate i broccoli e il cavolfiore, riduceteli a cimette e metteteli a lessare in acqua bollente salata per circa 10 minuti, quindi scolateli e sminuzzateli.

● In una terrina sbattete le uova e aggiungete la panna, il parmigiano, il basilico e 100 g di brie a dadini; unite le verdure, lasciandone un po' da parte, regolate di sale e di pepe e mescolate bene.

● Foderate una tortiera con carta da forno e stendetevi la sfoglia, facendo i bordi piuttosto alti. Versate il ripieno e livellate bene la superficie, quindi sistemate in forno caldo a 180°C e cuocete per circa mezzora.

● Nel frattempo preparate la salsa con cui accompagnare la torta: scaldate il latte in una casseruola e stemperatevi l'amido, quindi unite il brie rimasto e mescolate; aggiungete le verdure messe da parte e frullate, così da ottenere una salsa cremosa. Servite la torta accompagnandola con la salsa.



Torte salate, crostate e strudel



42 Mini zucchini con verza e prosciutto arrosto

🕒 25 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di pasta per focaccia
- 200 g di prosciutto arrosto
- 200 g di verza
- 2 patate
- 80 g di fontina
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 1 scalogno
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mondate la verza, affettatela e sbollentatela per qualche minuto in abbondante acqua; lessate anche le patate, pelate e affettate. Passate le verdure in una padella dove avrete fatto soffriggere lo scalogno tritato; salate, pepate e lasciate insaporire per qualche minuto.

● Ricoprite 4 stampini monoporzione con carta da forno e foderateli con circa 3/4 della pasta; riempite gli stampini alternando le verdure, il parmigiano, il prosciutto tagliato a listarelle e la fontina a listarelle, fino a che non avrete esaurito gli ingredienti.

● Livellate bene le superfici, quindi chiudete gli zucchini con la pasta avanzata, stesa in una sfoglia sottile. Sigillate bene i bordi, mettete in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere per circa 20 minuti, o fino a che non sarà cotto e dorato.





43 Canestrini in crema di cavolfiore verde

🕒 25 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta brisée
- ▶ 600 g di cavolfiore verde
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 160 g di taleggio
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ cerfoglio
- ▶ sale, pepe

- Mondate il cavolfiore verde e dividetelo in cimette, quindi lessatelo in acqua bollente salata per circa 15 minuti; scolatelo e frullatelo grossolanamente.

- In una terrina mescolate le uova con il parmigiano, la panna e il taleggio, che avrete stemperato nel latte; salate, pepate, aggiungete il cavolfiore frullato e qualche foglia di cerfoglio sminuzzata; regolate di sale e pepe e mescolate bene.

- Stendete la pasta brisée e tagliatela in tanti cerchi, con i quali fodererete gli stampini, ricoperti di carta da forno.

- Farcite gli stampini con la salsa di cavolfiore e taleggio, livellate bene la superficie, ponete in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per circa 20 minuti; quindi sformate e servite i canestrini alla temperatura che preferite.





44 Freschezza di zucchine e ricotta salata

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta sfoglia
- ▶ 4 zucchine
- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ 40 g di pomodori secchi sottolio
- ▶ 40 g di pinoli
- ▶ 50 g di ricotta salata
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Mondate le zucchine, tagliatele a rondelle e mettetele a rosolare in una padella con un fondo di olio; salate, pepate, spolverate con peperoncino e fate cuocere per circa 10 minuti.

- Stendete la pasta sfoglia in una teglia rotonda foderata di carta da forno e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

- Versate le zucchine nella teglia, lasciandone un poche da parte per la decorazione, e distribuitele in maniera uniforme. Coprite con la mozzarella tagliata a fettine sottili. Cospargete la superficie con le zucchine messe da parte e completate con i pomodori secchi tagliati a piccoli pezzi e i pinoli tritati grossolanamente, quindi spolverate con la ricotta salata grattugiata.

- Mettete in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per circa 30 minuti; potete servire la torta sia calda che fredda.



Torte salate, crostate e strudel



45 Quiche golosa agli asparagi

🕒 15 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta brisée
- ▶ 1 mazzetto di asparagi
- ▶ 2 uova
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 1 dl di panna fresca
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

- Mondate gli asparagi e lessateli in abbondante acqua salata, scolateli e fateli insaporire per qualche minuto in una padella con una noce di burro.

- Amalgamate in una terrina le uova sbattute, la besciamella, la panna e il parmigiano, sale e pepe.

- Foderate con la pasta brisée il fondo e i bordi di una tortiera. Disponetevi sopra gli asparagi. Piegate all'interno i bordi della torta in modo da non far fuoriuscire il ripieno.

- Versate sopra il composto di uova e infornate in forno caldo a 180°C per circa 35 minuti.





46 Strudel bianco di riso e persico

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta brisée
- ▶ 200 g di riso
- ▶ 300 g di filetti di persico
- ▶ 1/2 limone
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ aneto
- ▶ prezzemolo
- ▶ paprica dolce
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

- Lessate il riso in abbondante acqua leggermente salata, scolatelo al dente e conditelo con una noce di burro e il parmigiano.

- Nel frattempo mettete a rosolare il persico in una padella antiaderente con poco burro e il succo di limone; salate, pepate e cuocete il pesce da entrambi i lati. Quando sarà cotto sminuzzatelo e mescolatelo con il riso, quindi insaporite con un trito di aneto e prezzemolo.

- Stendete la pasta su un piano e versatevi al centro il ripieno di riso e persico; chiudete la pasta e sigillate bene i bordi, bagnando le estremità con un po' di acqua.

- Mettete in forno preriscaldato a 180°C e lasciate cuocere per circa 30 minuti; servite lo strudel a fette, completando con una spolverata di paprica.





47 Torta tricolore rucola, peperoni e scamorza

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta sfoglia
- ▶ 2 peperoni rossi
- ▶ 1 mazzetto di rucola
- ▶ 160 g di scamorza affumicata
- ▶ peperoncino
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate i peperoni privandoli del picciolo, dei semi e dei filamenti interni e tagliateli a listarelle, quindi metteteli in una padella con un fondo d'olio, salateli e cuoceteli con il coperchio per circa 10 minuti, o fino a che non risulteranno ammorbiditi; se necessario aggiungete un po' d'acqua.

● Dividete la sfoglia in 4 parti e foderatevi 4 tegliette ricoperte di carta da forno, facendo i bordi abbastanza alti.

● Farcite ogni teglietta alternando le listarelle di peperone con il formaggio tagliato a fette sottilissime. Spolverate con abbondante origano fresco e con un pizzico di pepe, quindi mettete in forno preriscaldato a 180°C e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

● A cottura terminata sformate le tortine, cospargetele con qualche fogliolina di rucola e servitele alla temperatura che preferite.



Torte salate, crostate e strudel



48 Tortino di ricotta alle erbe aromatiche

🕒 15 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta sfoglia
- 250 g di ricotta
- 2 uova
- 1 dl di latte
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 40 g di pecorino
- timo
- dragoncello
- basilico
- cerfoglio
- prezzemolo
- sale, pepe

● Foderate una pirofila rotonda con un foglio di carta da forno e stendetevi la pasta, facendola aderire bene alle pareti della teglia; quindi bucherellate la superficie della sfoglia con i rebbi di una forchetta o uno stuzzicadenti.

● In una ciotola lavorate le uova con la ricotta, il latte, il parmigiano e il pecorino grattugiato. Aggiungete le erbe aromatiche mondate e tritate grossolanamente, regolate di sale e pepe e mescolate con cura il composto.

● Versate la farcia nella teglia e livellate la superficie; mettete la torta nel forno preriscaldato a 180°C e lasciatela cuocere per circa 30 minuti, coprendo la pirofila con un foglio di carta alluminio nel caso in cui la superficie della torta iniziasse a scurirsi troppo.





49 Strudel mediterraneo porri e melanzane

🕒 10 min. 🍳 40 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta sfoglia
- ▶ 1 melanzana grande
- ▶ 1 porro
- ▶ 100 g di scamorza
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Mondate la melanzana, riducetela a dadini; quindi mettete i dadini in un colapasta, cospargete con del sale e lasciateli scolare per un'ora.

- In una padella con un fondo d'olio versate il porro, mondato e affettato sottilmente; aggiungete le melanzane scolate, regolate di sale e di pepe e insaporite con un pizzico di peperoncino. Proseguite la cottura per 10 minuti, o fino a che le verdure non si saranno ammorbidite.

- A cottura terminata aggiungete la scamorza tagliata a dadini e il basilico spezzettato.

- Stendete la pasta su un piano e versate al centro il composto di verdure e formaggio; chiudete la sfoglia a strudel, sigillando bene le estremità con i rebbi di una forchetta, spennellatela con olio e fate dei piccoli tagli sulla superficie.

- Mettete lo strudel in forno già caldo a 200°C e cuocete per circa 30 minuti.



Torte salate, crostate e strudel



50 Strudel alle cipolle con dadolata rosa

🕒 15 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta brisée
- ▶ 4 cipolle bianche
- ▶ 200 g di pancetta affumicata a dadini
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ 0,5 dl di brandy
- ▶ semi di finocchio
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

● Sbucciate e affettate finemente le cipolle, quindi versatele in una padella antiaderente con una noce di burro.

● Sfumate con il brandy, regolate di sale e di pepe e lasciatele stufare con il coperchio per circa 15 minuti, o fino a che non si saranno ben ammorbidite; a metà cottura aggiungete la pancetta, in modo da farla rosolare. A fiamma spenta, unite il pecorino grattugiato e spolverate con i semi di finocchio.

● Stendete la sfoglia su un piano e disponetevi al centro il ripieno, quindi chiudete la sfoglia dandole la forma di uno strudel. Fate aderire bene i bordi, bagnandoli con un po' di acqua, e praticate dei piccoli tagli sulla superficie della sfoglia; cospargetelo con qualche fiocchetto di burro.

● Disponete lo strudel in forno preriscaldato a 200°C e lasciate cuocere per circa 30 minuti; fate intiepidire e servite lo strudel tagliato a fette.

Torte salate, crostate e strudel





51 Strudel autunnale con castagne e patate

🕒 35 min. 🕒 1 h e 15 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta brisée
- 200 g di funghi champignon
- 300 g di castagne
- 600 g di patate
- 1 uovo
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- alloro
- prezzemolo
- maggiorana
- peperoncino
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Incidete la buccia delle castagne e versatele in una pentola con acqua fredda e una foglia di alloro; lessatele calcolando mezz'ora dall'ebollizione, quindi scolatele e, quando saranno intiepidire, sbucciatele e tagliatele a tocchetti. Sbucciate le patate e tagliatele a dadini, quindi sbollentatele per qualche minuto in acqua leggermente salata.

● In una padella con un filo d'olio fate dorare l'aglio e versate i funghi, mondati e tagliati a lamelle; salate, sfumate con il vino e cuocete per 10 minuti, quindi eliminate l'aglio e unite le patate e le castagne. Regolate di sale, aggiungete un pizzico di peperoncino e continuate la cottura per 5 minuti, poi unite la maggiorana e il prezzemolo tritato.

● Stendete la pasta, versatevi al centro la farcia e arrotolatela su se stessa, sigillando bene i bordi; spennellate con l'uovo, praticate dei piccoli tagli sulla superficie e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora.

Torte salate, crostate e strudel





52 Quiche di verdure ai sapori di mare

🕒 25 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta brisée
- 100 g di code di gamberi
- 160 g di salmone sottolio
- 2 zucchine
- 2 porri
- 100 g di ricotta
- 1 dl di besciamella
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mondate le verdure e affettatele sottilmente, quindi versatele in una padella dove avrete scaldato l'olio; saltatele a fiamma viva per qualche minuto, quindi salate, pepate e lasciate cuocere con il coperchio per circa 10 minuti, o fino a che le verdure non saranno appassite.

● Versate nella padella i gamberi e il salmone sgocciolato e spezzettato; lasciate insaporire per qualche minuto.

● A fiamma spenta unite la ricotta e la besciamella e mescolate bene; regolando di sale e di pepe e completate con un ciuffo di prezzemolo tritato.

● Foderate una pirofila rotonda con carta da forno e stendetevi la pasta brisée; bucherellate il fondo con una forchetta e fate. Versate il composto nella pirofila e distribuitelo uniformemente su tutta la superficie, quindi mettete in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per circa mezzora.



Torte salate, crostate e strudel



53 Tortino di alici al gusto di arancia

🕒 25 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta per la pizza
- 400 g di alici
- 1 patata grande
- 2 arance
- 40 g di pâté di olive verdi
- 20 g di pangrattato
- prezzemolo
- peperoncino
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Foderate una pirofila con un foglio di carta da forno e stendetevi la pasta, facendo i bordi abbastanza alti; coprite la sfoglia con la patata tagliata a fette molto sottili. Sulle patate distribuite un'arancia sbucciata e tagliata a fettine; condite con un filo d'olio, un pizzico di sale e di pepe, poi spolverate con il pangrattato.

● Pulite le acciughe, evisceratele ed eliminate la lisca centrale, lasciando uniti i due filetti; sciacquatele sotto l'acqua corrente e asciugatele con carta assorbente. Quindi distribuitele sulla torta salandole leggermente.

● Cospargete sulla superficie il pâté, abbondante prezzemolo tritato e un po' di peperoncino.

● Irrorate con il succo della seconda arancia, mettete in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per circa 30 minuti. Servite il tortino tiepido.





54 Quiche cremosa al radicchio rosso

🕒 25 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 1 cespo di radicchio rosso
- 200 g di ricotta
- 80 g di fontina
- 1 cipollotto
- 1 dl di panna fresca
- 1 uovo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Mondate il cipollotto e affettatelo finemente, quindi versatelo in una padella antiaderente con un filo d'olio e lasciatelo appassire.

- Nel frattempo lavate il radicchio e tagliatelo a listarelle sottili; versatelo nella padella assieme al porro, regolate di sale e di pepe e fate cuocere a fiamma moderata per circa 10 minuti.

- In una terrina amalgamate l'uovo con la ricotta, la fontina grattugiata e la panna e lavorate bene il composto; se desiderate un impasto più cremoso, frullatelo.

- Quando le verdure saranno cotte e intiepidite unitele alla crema di ricotta, mescolando bene.

- Foderate una pirofila con carta da forno e stendetevi sopra la pasta, in modo da lasciare i bordi abbastanza alti. Versate la farcia nella pirofila, livellando bene la superficie, e cuocete in forno caldo a 180°C per mezzora.

Torte salate, crostate e strudel





55 Strudel pasquale con bietola e ricotta

🕒 30 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 300 g di pasta sfoglia
- 300 g di bietole
- 200 g di ricotta
- 100 g di prosciutto cotto
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 1 scalogno
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Rassodate le uova in un pentolino pieno di acqua, calcolando 8 minuti dall'ebollizione; quando saranno pronte, lasciatele raffreddare prima di sgusciarle.

- Mondate le bietole, sciacquatele e lessatele in acqua salata per qualche minuto, quindi strizzatele, sminuzzatele e passatele in una padella dove avrete soffritto lo scalogno tritato. Salate, pepate e lasciate insaporire per 5 minuti. In una terrina mescolate la ricotta e il parmigiano; unite le bietole e il prosciutto e insaporite con una presa di sale e di pepe, peperoncino e maggiorana.

- Stendete la sfoglia e versate al centro il composto di bietole e ricotta, quindi sistemate in fila le uova sode; richiudete la pasta, sigillando bene i bordi.

- Spennellate la sfoglia con un po' d'olio e spolverate con una macinata di pepe e peperoncino, quindi infornate e cuocete a 180°C per mezzora.





56 Torta primaverile con crema di stracchino

🕒 25 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta sfoglia
- 200 g di stracchino
- 200 g di asparagi
- 100 g di pomodorini
- 2 uova
- 1 dl di latte
- 60 g di parmigiano grattugiato
- origano
- sale, pepe

• Private gli asparagi della parte dura dei gambi, metteteli in un pentolino colmo di acqua leggermente salata con le punte rivolte in alto e lessateli per circa 10 minuti. Tagliate a metà i pomodorini e conditeli con un pizzico di sale.

• In una terrina lavorate le uova con lo stracchino, 1-2 cucchiari di parmigiano e il latte. Insaporite con sale e pepe e con un pizzico di origano.

• Foderate di carta da forno una pirofila, quindi stendetevi la pasta, facendola aderire bene da tutti i lati, e bucherellatene il fondo.

• Versate la farcia allo stracchino nella pirofila, livellandola bene, e coprite con il parmigiano rimasto; sulla superficie della torta adagiate i pomodorini e gli asparagi, lasciando che affondino un po' nella crema di stracchino.

• Mettete la torta in forno caldo a 180°C e fate cuocere per mezzora.



Torte salate, crostate e strudel



57 Crostata briosa con ortaggi estivi

🕒 15 min. 🍳 25 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta sfoglia
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 100 g di formaggio caprino
- ▶ 2 foglie di menta
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Foderate una pirofila rotonda con un foglio di carta da forno e stendetevi la sfoglia, facendola aderire bene su tutti i lati. Punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite con altra carta da forno e distribuitevi dei legumi secchi. Infornate e cuocete a 200°C per circa 15 minuti, quindi sfornate ed eliminate il primo strato di carta con i legumi.

● Mondate i pomodorini e le zucchine, quindi tagliate i primi a metà e le seconde a fette molto sottili; versate le verdure in una ciotola e conditele con un filo d'olio, un pizzico di sale e di pepe e la menta, mescolando bene.

● Versate le verdure nella pirofila con la sfoglia e distribuite sulla superficie il caprino a fiocchi. Infornate a 180°C per 10 minuti, quindi sfornate, decorate con qualche foglia di basilico e servite la crostata appena tiepida o fredda.



Torte salate, crostate e strudel



58 Torta fantasia fagiolini, patate e...

🕒 20 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta sfoglia
- ▶ 200 g di fagiolini
- ▶ 1 patata
- ▶ 2 uova
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 80 g di pesto alla genovese
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 40 g di ricotta salata
- ▶ peperoncino
- ▶ sale

● Lessate le verdure separatamente: versate la patata in acqua fredda salata e lasciatela cuocere per circa 20 minuti, quindi sbucciatela; tuffate i fagiolini in acqua bollente leggermente salata e lasciateli cuocere per 15 minuti. A fine cottura, tritate i fagiolini e passate la patata nello schiacciapatate.

● In una ciotola lavorate le uova con la ricotta e il pesto e ammorbidite il composto con il latte; aggiungete le verdure, regolate di sale e insaporite con un pizzico di peperoncino.

● Stendete la sfoglia in una pirofila foderata di carta da forno, punzecchiate il fondo con una forchetta e versate la farcia di verdure e ricotta; livellate la superficie e chiudete i bordi della sfoglia verso l'interno, per tenere ferma la farcia.

● Mettete in forno già caldo a 180°C e cuocete per circa mezzora, quindi lasciate intiepidire e servite spolverando con la ricotta salata a fiocchetti.

Torte salate, crostate e strudel





59 Torta aromatica carciofi e pecorino

🕒 45 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta sfoglia
- ▶ 8 carciofi grandi
- ▶ 100 g di pecorino fresco
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 limone
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ menta
- ▶ prezzemolo
- ▶ sale, pepe

● Mondate i carciofi privandoli dei gambi e delle foglie esterne, spuntateli, tagliateli a metà, eliminate i filamenti interni e riduceteli a fettine; man mano che sono pronti, versateli in una ciotola con acqua e succo di limone.

● Versate i carciofi in una padella dove avrete fatto soffriggere lo spicchio d'aglio tagliato a metà e fateli saltare velocemente; salate, pepate e cuocete per 10 minuti, aggiungendo eventualmente un po' di acqua, quindi unite il prezzemolo. Frullate 2/3 dei carciofi.

● In una terrina lavorate le uova con il parmigiano e la menta, poi aggiungete il pecorino tagliato a dadini e i carciofi, interi e frullati.

● Ricavate dalla pasta 2 dischi, uno un po' più grande dell'altro; stendete il più grande in una teglia foderata di carta da forno. Versate il ripieno e coprite con il secondo disco, sigillando il bordo. Ponete in forno a 200°C per 40 minuti.

Torte salate, crostate e strudel





60 Torta rovesciata cipolle e gorgonzola

🕒 20 min. 🍳 55 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 800 g di cipolle rosse
- 80 g di gorgonzola dolce
- 60 g di zucchero di canna
- 20 g di mandorle pelate
- 60 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Fate sciogliere il burro e lo zucchero in una pirofila rotonda che sia adatta anche al forno, quindi sistematevi le cipolle, sbucciate e tagliate a metà, con la parte tonda rivolta verso il basso; dovranno essere leggermente discoste dal bordo della pirofila e vicine tra di loro.

● Salate, pepate e lasciate stufare le cipolle per mezz'ora circa, o fino a quando non risulteranno morbide ma non disfatte.

● Stendete la pasta a sfoglia e spalmatele con il gorgonzola. Coprite le cipolle con la sfoglia, con la superficie cosparsa di gorgonzola rivolta verso il basso, infilando le estremità nella pirofila e pressando bene contro le cipolle.

● Spennellate la pasta con olio e fate cuocere in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti. A fine cottura lasciate intiepidire, rovesciate la torta su un piatto con un movimento deciso e servitela cosparsa di mandorle tritate.

Torte salate, crostate e strudel





61 Tarte tatin di pomodori con cipolle stufate e timo

🕒 40 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 400 g di pomodori
- 4 cipolle bianche
- 20 g di zucchero di canna
- timo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Sbollentate i pomodori nell'acqua, quindi lasciateli intiepidire; sbucciateli, tagliateli a metà, fateli scolare e salateli.

- Affettate le cipolle e versatele in una padella con un filo d'olio; salate, pepate, insaporite con qualche foglia di timo e saltate a fiamma viva per qualche secondo, quindi incoperchiate e fate stufare per circa 10 minuti; a metà cottura aggiungete metà dello zucchero.

- Ungete una pirofila con olio, spolverate con lo zucchero rimasto e sistematevi i pomodori, con la parte tagliata verso l'alto; dovranno essere un po' distanziati tra loro e dai bordi della pirofila. Cuoceteli per 5 minuti a 180°C, quindi riempite gli spazi vuoti con le cipolle e coprite tutto con la pasta brisée, infilando le estremità nella pirofila. Spennellate con olio e cuocete a 180°C per 20 minuti.

- Lasciate intiepidire, rovesciate la torta con un movimento deciso e servitela con una spolverata di timo.

Torte salate, crostate e strudel





62 Crostata light alle verdure grigliate

🕒 40 min. 🍳 50 min. + 30 min. ☆

Ingredienti

- 250 g di pasta sfoglia
- 1 melanzana
- 1 peperone rosso piccolo
- 1 peperone giallo piccolo
- 100 g di ricotta
- 1 dl di latte
- 80 g di parmigiano grattugiato
- origano
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

• Arrostite i peperoni in forno caldo a 200°C per 20 minuti circa, sfornateli e chiudeteli in un sacchetto di carta per circa mezzora, in modo che si intiepidiscano; sbucciateli, eliminate i semi e i filamenti interni e tagliateli a falde.

• Mondate la melanzana, affettatela e cuocetela su una griglia rovente, salandole leggermente.

• Versate le melanzane e i peperoni in una ciotola, condite con un filo d'olio e una spolverata di origano e regolate di sale e pepe. In una terrina a parte amalgamate il latte con la ricotta e il parmigiano (lasciandone un poco da parte).

• Stendete la sfoglia in una pirofila foderata con carta da forno e bucherellate il fondo con una forchetta. Versate il composto alla ricotta, quindi aggiungete le verdure; spolverate con il parmigiano rimasto e chiudete i bordi della pasta verso l'interno. Ponete in forno caldo a 180°C e cuocete per mezzora.



Torte salate, crostate e strudel



63 "Pork pie" inglese ripiena di carne

🕒 50 min. 🗄️ 1 h e 45 min. + 4 h ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta brisée
- ▶ 200 g di pancetta dolce
- ▶ 600 g di macinato di maiale
- ▶ 1 uovo
- ▶ salvia
- ▶ paprica dolce
- ▶ sale, pepe

Per la gelatina

- ▶ 4 g di brodo granulare di carne (per 2 dl di brodo)
- ▶ 4 g di gelatina
- ▶ prezzemolo
- ▶ salvia
- ▶ pepe

● Tritate la pancetta e lavoratela con la carne macinata; aggiungete un pizzico di sale, insaporite con salvia, pepe e paprica e lavorate il composto.

● Dividete la sfoglia in due parti, in modo che una sia più grande dell'altra. Con l'impasto più grande foderate uno stampo alto e stretto, coprendo bene il fondo e i bordi. Farcite con la carne e richiudete con la seconda parte della pasta, stesa in una sfoglia. Sigillate bene i bordi, bagnandoli con un po' di acqua per farli aderire, spennellate la superficie della torta con l'uovo e fate un piccolo foro, per far fuoriuscire il vapore.

● Infornate a 180°C per circa 1 ora e 45 minuti, quindi lasciate freddare. Preparate intanto la gelatina, sciogliendo nel brodo i fogli di gelatina e unendo un trito di salvia e prezzemolo e un pizzico di pepe. Versate la gelatina nella torta attraverso il buco praticato in precedenza, lasciate riposare in frigo per almeno 4 ore e servite.

Torte salate, crostate e strudel





64 Energia in torta alle polpettine

⌚ 35 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 200 g di macinato di manzo
- 200 g di macinato di maiale
- 250 g di piselli
- 100 g di pomodorini
- 60 g di pane raffermo
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 uovo
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 1 dl di latte
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Stendete la pasta in una teglia foderata di carta da forno, copritela con un altro foglio di carta da forno e su questo distribuite dei legumi secchi; mettete in forno preriscaldato a 180°C e lasciate cuocere per circa 15 minuti.

● In una ciotola amalgamate la carne con la mollica del pane ammorbidita nel latte e strizzata, l'uovo, il parmigiano, qualche foglia di prezzemolo, una presa di sale e una di pepe; mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo, quindi formate delle polpettine.

● In una padella con un po' d'olio soffriggete un trito di cipolla, carota e sedano, unite i pomodori a dadini e i piselli sgranati; salate, pepate e lasciate andare per qualche minuto. Aggiungete le polpette, sfumate con il vino e cuocete finché queste non saranno quasi cotte.

● Trasferite tutto nella teglia con la pasta brisée, distribuite bene le polpette e infornate di nuovo a 180°C per 15 minuti.



Torte salate, crostate e strudel



65 Crostata di peperoni insaporita alle acciughe

🕒 25 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta brisée
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 8 filetti d'acciuga sottolio
- 100 g di scamorza
- 1 spicchio d'aglio
- salvia
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mondate i peperoni eliminando il picciolo, i semi e i filamenti interni, quindi tagliateli a listarelle. In una padella scaldate un filo d'olio con qualche fogliolina di salvia tritata e lo spicchio d'aglio schiacciato; quando quest'ultimo sarà dorato unite i peperoni e fateli saltare a fuoco vivace per una decina di minuti; regolate di sale, abbassate la fiamma e portate a cottura.

● Foderate una pirofila con carta da forno e stendetevi la pasta; coprite con altra carta, versate sulla superficie dei legumi secchi e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti.

● Estraete la torta e sul fondo sistemate la scamorza affettata sottilmente; distribuite le listarelle di peperoni e rimettete in forno caldo a 180°C per 15 minuti. Due minuti prima della fine della cottura estraete la torta, disponete sulla superficie le acciughe e rimettete in forno; quindi lasciate intiepidire e servite.



Torte salate, crostate e strudel



66 Torta bicolore alla doppia farcia

🕒 25 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta brisée
- ▶ 400 g di zucca
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 100 g di robiola
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate la zucca, tagliatela a tocchetti e fatela cuocere a vapore per circa 15 minuti, quindi lasciatela intiepidire.

● Pulite le zucchine privandole delle estremità, affettatele sottilmente e versatele in una padella dove, in un fondo di olio, avrete fatto soffriggere la cipolla tritata finemente. Salate, pepate e lasciate cuocere per circa 5 minuti, in modo che le zucchine si ammorbidiscano senza perdere croccantezza.

● In una ciotola mescolate la zucca con la robiola, le uova, il latte e il parmigiano; regolate di sale e di pepe e frullate, così da ottenere un composto cremoso.

● Foderate una teglia con carta da forno, stendetevi la pasta brisée e bucherellatela con una forchetta. Distribuite sul fondo uno strato uniforme di crema di zucca e coprite con le rondelle di zuccina; spolverate con prezzemolo sminuzzato e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa mezzora.

Torte salate, crostate e strudel





67 Torta ai pomodorini con cipolle a sorpresa

🕒 25 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- 250 g di pasta sfoglia
- 2 cipolle
- 200 g di pomodorini
- 100 g di prosciutto cotto a cubetti
- 100 g di groviera
- 100 g di ricotta
- 1 dl di panna da cucina
- 2 uova
- basilico
- timo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Sbucciate le cipolle, affettatele e versatele in una padella con un fondo di olio; aggiustate di sale e saltate per qualche minuto, quindi incoperchiate e fate stufare per circa 15 minuti, unendo de necessario un po' di acqua.

● In una terrina amalgamate le uova con la ricotta, la panna e il groviera tritato; condite con una presa di sale e aggiungete qualche fogliolina di timo e di basilico, mescolando bene.

● Foderate una tortiera con carta da forno e stendetevi la pasta sfoglia, bucherellando la superficie con i rebbi di una forchetta o uno stuzzicandenti.

● Versate sul fondo della tortiera le cipolle e il prosciutto cotto, formando uno strato uniforme, quindi coprite con la crema di ricotta. Distribuite sulla superficie i pomodori, scolati dall'acqua di vegetazione e affettati, lasciando che alcuni affondino nella farcia; cuocete in forno caldo a 180°C per circa mezzora.

Torte salate, crostate e strudel





68 Crostata colorata bietola e peperoni

🕒 30 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta brisée
- ▶ 400 g di bietola
- ▶ 1 peperone rosso
- ▶ 2 dl di panna da cucina
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ 1 scalogno
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Private il peperone del picciolo, dei semi e dei filamenti interni e tagliatelo a listarelle, quindi versatelo in una padella dove avrete fatto appassire lo scalogno tritato; salate, pepate e lasciate andare per qualche minuto a fiamma viva.

● Intanto mondate la bietola e sbollentatela in acqua leggermente salata; strizzatela, sminuzzatela e aggiungetela a peperoni. Regolate di sale e di pepe, insaporite con un pizzico di peperoncino e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

● In una terrina mescolate le uova con il parmigiano, il pecorino grattugiato e la panna; salate, pepate e amalgamate bene, quindi unite le verdure.

● Foderate con la pasta brisée una tortiera ricoperta di carta da forno e bucherellate leggermente il fondo; versate la farcia alle verdure e piegate i bordi della pasta verso l'interno, per tenere fermo l'impasto. Ponete in forno caldo a 180°C e lasciate cuocere per mezzora.

Torte salate, crostate e strudel

