

Torta salata alla crescenza

Questa **torta salata alla crescenza** è una ricetta semplicissima e velocissima da preparare, soprattutto se si acquista la pasta sfoglia già pronta, quella che si trova nel banco frigo del supermercato. E' molto importante, in tal caso, sceglierla di ottima qualità leggendo attentamente la lista degli ingredienti.

La **torta salata alla crescenza** può essere aromatizzata con erbe a piacere. Io ho usato l'origano secco, ma si può usare timo, maggiorana, erba cipollina... quello che preferite! In primavera e in estate io uso mettere foglioline di timo fresco, ottimo il timo limone, oppure la nepitella. Se il piccantino del pepe vi piace poco, sostituitelo con pepe bianco, che è più delicato.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **325Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di crescenza
- 250 g di Pasta sfoglia
- Mezzo uovo di gallina
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Origano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Tagliare a crescenza a fettine.
- Stendere la pasta sfoglia e foderare una teglia di 24-26 centimetri di diametro. Ripiegare il bordo tutto intorno per formare un cordolo e spennellarlo con l'uovo sbattuto.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta.
- Distribuire le fettine di crescenza e spolverizzarla con il Parmigiano.
- Unire origano a piacere e una generosa macinata di pepe.
- Preriscaldare il forno a 180°C accedendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorata.
- Servire tiepida.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa **torta salata** è ottima anche come **antipasto**, dimezzandone le dosi. Se state dando una festiciola è perfetta anche per il **buffet**, tagliata a fettine sottili.

