

Torta salata broccoli e ricotta

La **torta salata broccoli e ricotta** è una torta salata tipica dei mesi autunnali e invernali, quando i broccoli sono nel pieno del loro sapore. Assieme a ricotta, Parmigiano e olive nere danno a questa torta salata un sapore unico.

La **torta salata broccoli e ricotta** può essere un gustoso secondo piatto, ma anche un antipasto, nel qual caso può essere diviso a striscette e servire così fino al doppio delle persone indicate in ricetta. E' preferibile gustarla tiepida.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **285Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 250 g di broccoli
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 3 spicchi di aglio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di ricotta
- 1 uovo di gallina
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- 250 g di Pasta sfoglia
- 10 olive nere

PREPARAZIONE

- Pulire i broccoli eliminando le foglie e staccando le cimette dal torsolo.
- Sciacquare le cimette sotto acqua fresca corrente.
- Disporre le cimette nella vaporiera. In genere occorrono una decina di minuti per le vaporiere che si mettono dentro o sopra le pentole, una ventina di minuti nella vaporiera elettrica.
- Ritirare delicatamente per non rompere le infiorescenze.
- Mettere in una padella l'olio e l'aglio spellato. Portarla sul fuoco e farlo dorare.
- Unire le cimette di broccolo, salare, unire una generosa macinata di pepe e saltarle per qualche minuto finchè non si sono insaporite. Spegnerle il fuoco, coprire e tenere da parte.
- Rompere l'uovo in una ciotola, sbatterlo e tenerne da parte una cucchiata per la superficie della torta salata.
- Mettere la ricotta in una ciotola, un pizzico di sale e lavorarla con la forchetta per ammorbidirla. Unire l'uovo, il Parmigiano e una generosa grattugiata di noce moscata. Mescolare bene.
- Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di 35x25 cm circa e metterlo su un foglio di carta da forno.
- Mettere su metà rettangolo, lasciando libero mezzo centimetro di bordo, la ricotta, quindi i broccoli e le olive nere snocciolate.
- Piegare la pasta a metà e sigillare accuratamente il bordo. Pungere la superficie in 4-5 punti con uno stecco di legno.
- Mettere il calzone con tutta la carta da forno in una teglia, quindi spennellare la superficie con l'uovo sbattuto tenuto da parte e infornare a 200° C per 20-25 minuti circa ponendo la teglia nella zona medio bassa del forno. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata e gonfia.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia con caglio vegetale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano o altro grana vegetariano.

I consigli di Barbara

Per velocizzare la preparazione si può utilizzare la pasta sfoglia pronta, di forma rettangolare, che si trova al supermercato nel banco frigo.