

Torta salata ai piselli

La **torta salata ai piselli** è una torta salata preparata con la pasta brisè e ripiena di ricotta, panna e squisiti piselli, che in primavera si trovano freschi da sgranare. E' possibile comunque preparare questa torta salata tutto l'anno utilizzando i piselli surgelati. Se di qualità sono anch'essi molto buoni.

La **torta salata ai piselli** è anche chiamata **quiche ai piselli**. Si gusta in genere tiepida. E' ottima anche il giorno dopo, a temperatura ambiente. Si presta inoltre per essere mangiata anche fuori casa.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **310Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di Pasta brisè
- 200 g di piselli (peso sgranato)
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 100 g di ricotta
- 200 ml di panna fresca
- 2 uova di gallina
- Noce moscata

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta brisè secondo la ricetta di base e metterla a riposare nel frigorifero.
- Sgranare i piselli.
- Scaldare il brodo.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente in una padella con l'olio.
- Portare sul fuoco e far soffriggere lo scalogno a fiamma bassa finché non si sarà ben dorata. Alzare la fiamma, aggiungere i piselli e cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe, mescolare, unire il brodo vegetale e lasciare cuocere a fuoco medio, con coperchio, per 15 minuti circa. Il tempo di cottura esatto dipenderà dalla grandezza dei piselli e dalla consistenza della loro buccia. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altro brodo.
- Verso fine cottura togliere il coperchio, alzare la fiamma e far asciugare mescolando continuamente. Regolare di sale e tenere coperto.
- Estrarre la pasta brisè dal frigo, lavorarla brevemente con le mani, e tirarla con il mattarello nello spessore di 4-5 millimetri circa.
- Rivestire una teglia rotonda da 26 cm di diametro con un foglio di carta da forno, foderarlo con la pasta e punzecchiare il fondo con i denti di una forchetta. Tagliare un foglio di carta da forno di misura, metterlo sopra la pasta e coprire con dei fagioli secchi, che serviranno a non far alzare la pasta in cottura. Informare quindi per 15 minuti a 190°C.
- Nel frattempo mettere la ricotta in una ciotola e lavorarla con una forchetta per ammorbidirla. Unire, sempre mescolando, la panna, le uova, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una di noce moscata.
- Estratta la base della torta salata dal forno, eliminare la carta e i legumi.
- Cuocere nel forno la pasta per altri 5 minuti.
- Trascorso il tempo indicato spargere dentro la base della torta i piselli, quindi unire la crema di ricotta.
- Infornare sempre a 190° C per 20 minuti, proseguendo di poco la cottura se la superficie non dovesse essere ben dorata.
- Servire tiepida.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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

