

Torta salata di verdure a spirale con carote, zucchine e melanzane



di Giulia Crestani - 01/09/2015 17:00 | aggiornato 01/09/2015 17:05

Un piatto di grande effetto dal sapore delicato e gustoso: la torta salata con verdure a spirale è un tripudio di colori e inoltre realizzarla è semplicissimo!



Una **torta salata di verdure** originale e sfiziosa: la delicatezza delle verdure, insieme al gusto fresco e acidulo del caprino e alla croccantezza della pasta brisée daranno vita ad un vero e proprio tripudio di colori e di sapori. E' una torta molto semplice ma di grande effetto che può essere gustata come **piatto unico** o come **antipasto**.

Potrai sbizzarrire la tua fantasia utilizzando le verdure che più preferisci: anche i bambini, che molto spesso non amano mangiare le verdure, non sapranno resistere alla vivacità di questo piatto!

Informazioni

Difficoltà
Facile

Categoria
Piatti unici

Preparazione

30 minuti

Tempo totale

55 minuti

Cottura

25 minuti

Dosi

8 persone

Ingredienti

Pasta brisée

1 rotolo

Carote

4

Caprino

100 gr

Olio d'oliva

q.b.

Zucchine

4

Melanzane

1

Formaggio grattugiato

4 cucchiaini

Sale

q.b.

Preparazione

1. Copri una teglia circolare con della **carta da forno** e poi **stendi la pasta brisée** facendola aderire bene alla superficie e alle pareti dello stampo ed **elimina la pasta in eccesso** che fuoriesce dal bordo. Coprila con un altro strato di carta da forno e disponi al suo interno dei **legumi secchi** o le apposite **biglie di ceramica** che serviranno a non far gonfiare la pasta. Inforna in forno già caldo per circa **8-9 minuti a 180°**: al termine estrai lo stampo dal forno, rimuovi i legumi e la carta e **inforna di nuovo per 5 minuti**. Estrai la pasta brisée quando avrà raggiunto un bel colore dorato.

2. Lava tutte le verdure e **taglia le carote e le zucchine in sottili fettine** utilizzando un'affettatrice o un coltello affilato: tagliale a fette **per il senso della lunghezza** e deponile in un piatto. Ripeti la stessa operazione con le melanzane ma viste le loro dimensioni dovrai ricavare dalle fette delle strisce della stessa altezza delle carote o delle zucchine.

3. Cuoci separatamente le carote, le zucchine e le melanzane **a vapore** per circa 2 o 3 minuti in modo da ammorbidirle e falle raffreddare su un piatto, aggiungendo un pizzico di sale.

4. Nel frattempo prepara la farcia della tua torta salata: in una ciotola **unisci il caprino, l'uovo e il formaggio grattugiato**, aggiungi un pizzico di sale e mescola bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. **Versalo sul fondo della torta** e spalmalo in maniera uniforme aiutandoti con un cucchiaino o una spatola.

5. E' arrivato il momento di creare la **spirale di verdure: cominciando dal bordo** disponi per le verdure per il senso della lunghezza alternando carote, zucchine e melanzane. Continua fino ad arrivare al centro della torta e al termine regola con un pizzico di sale e spennella la superficie con un po' di olio.

6. Inforna in forno già caldo a **180° per 25 minuti**: quando la pasta brisée avrà raggiunto un colore dorato estraila dal forno e lasciala raffreddare prima di servire.

Vota la ricetta

