

Torta Salata con Broccoli, Ricotta Stagionata e Pancetta



La torta salata con ricotta salata stagionata, broccoli e pancetta affumicata è un piatto unico gustoso e molto facile da preparare. Per semplificare questa ricetta utilizzeremo una base di pasta frolla salata già pronta.

Esecuzione: facile

Preparazione: 15'

Cottura: 40'

Dosi per 6 persone

Ecco come preparare la torta salata con broccoli, ricotta stagionata e pancetta. Per prima cosa

lava e pulisci i broccoli, tagliali a pezzetti e mettili a lessare in acqua salata per una decina di minuti. Scolali e lasciali riposare in una ciotola.

In una casseruola fai soffriggere cipolla e pancetta affumicata in poco olio evo, a piacere aggiungi anche un pezzetto di peperoncino.

Aggiungi i broccoli precedentemente scottati, aggiusta di sale, aggiungi un pizzico di pepe e falli saltare ed insaporire quindi lascia raffreddare. Metti il composto in una ciotola ed aggiungi la ricotta salata a cubetti o scaglie.

Fodera una teglia con carta da forno e disponici la pasta frolla; farciscila quindi con il preparato di broccoli, pancetta e ricotta salata e ripiega i bordi della pasta. Inforna per circa 25 minuti a 180° C o fino a doratura. La torta salata da il meglio di sé se gustata fredda.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 base pasta frolla salata
- 500 gr broccoli
- 150 gr pancetta affumicata
- 100 gr ricotta salata
- 1/4 di cipolla
- sale e pepe
- olio evo