



CUCINA CON NOI!

Torta di scarola, zucchine e Parmigiano

Una torta salata vegetariana, in grado di valorizzare le tipicità nostrane

INGREDIENTI

500 g ricotta di mucca compatta

400 g di Scarola Orogel

400 g Zucchine a Rondelle Orogel

300 g insalata mista pulita

200 g farina bianca

200 g burro

150 g Parmigiano grattugiato

150 g acqua

100 g germogli di barbabietola

100 g olio evo

40 g condimento balsamico

20 g prezzemolo tritato

10 g timo tritato

5 g polvere curry

qb sale e pepe

400 g farina integrale



60



10

Preparazione

1

Per la pasta: in un contenitore capiente mescolare le due farine, 5 g di sale e il curry. Unire il burro a pezzi e sbriciolarlo con le farine. Quando si sarà ottenuto un impasto grossolano, unire 150



g di acqua e impastare bene. Far riposare la pasta per 20 minuti.

2

Per il ripieno: condire la scarola e le zucchine surgelate con l'olio evo e cuocere in forno a 200°C per 10 minuti, far rosolare leggermente. Tritare grossolanamente con il coltello, unire la ricotta passata al setaccio, il Parmigiano, il timo e il prezzemolo, condire con sale e pepe.

3

Rivestire una teglia dai bordi alti con carta da forno. Dividere la pasta in 2 parti: stendere i 2/3 ad uno spessore di 2 mm circa e rivestire la teglia. Versare il ripieno e far ricadere all'interno i bordi dell'impasto. Tirare la parte rimanente e coprire la torta. Cuocere in forno a 200°C per 35 minuti.

4

Tagliare la torta in quadrati e servirla accompagnandola con l'insalata condita con sale, olio e condimento balsamico.

