

TORTA ERBE E FORMAGGIO

Pasta sfoglia lampo (*)

• Farina "00" 280-300 w p/l 0,4	g	330
• Acqua	g	150
• Estratto di malto	g	10
• Corman Premior	g	330
• Sale	g	7



Preparare il pastello impastando grossolanamente tutti gli ingredienti per 2/3 minuti, quindi aggiungere la margarina (passata in frigorifero per circa 30 minuti) tagliata a piccoli cubetti. Impastare per 1 ulteriore minuto, quindi lasciare in frigorifero per 30 minuti. Successivamente laminare il pastello dando 2 pieghe a 4. Lasciare riposare 30 minuti in frigorifero e dare le altre 2 pieghe a 4. Lasciare in frigorifero per 1 ora. Laminare a 1,5 mm di spessore e rivestire quattro tortiere, lasciando sbordare un po' di pasta. Rifilare una volta farcita la torta.

(*) Questo particolare procedimento permette di ottenere una pasta sfoglia particolarmente adatta per la produzione di torte salate. Inserendo la materia grassa tagliata a cubetti direttamente nell'impasto, si ottiene una maggiore resistenza all'umidità. La pasta sfoglia, sebbene a contatto con un ripieno umido, rimane, così, croccante più a lungo.

Composto alle erbe

• Pancetta	g	160
• Spinaci scottati	g	150
• Burro Chiarificato Liquido Corman 99,9% mg	g	20
• Cerfoglio	g	60
• Prezzemolo	g	30
• Erba cipollina e maggiorana		

Rosolare la pancetta tagliata a cubetti con il burro liquido, aggiungere tutti gli altri ingredienti del ripieno e stufare leggermente. Lasciare raffreddare.

Salsa yogurt e formaggio

• Yogurt	g	150
• Latte	g	150
• Tuorli	g	100
• Uova	g	50
• Grana grattugiato	g	250
• Sale, pepe, noce moscata	q.b.	

Mescolare tutti gli ingredienti.

Mise en Place

Riempire la base della torta con il composto alle erbe. Versare sopra la salsa. Cuocere in forno a 160 °C per 45-50 minuti a valvola aperta.