



Torta salata con fiori e ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pasta brisèe - mortadella - parmigiano

Torta salata con fiori e ricotta.

ingredienti per 4 persone:

per la pasta brisèe:

250 gr di farina 00

125 gr di burro o margarina

4 cucchiaini di acqua

un pizzico di sale

per il ripieno:

200 gr di fiori di zucca

300 gr di ricotta

2 fette di mortadella

3 cucchiaini di grana grattugiato

1 uovo

sale, noce moscata

Preparare la pasta brisèe nel robot, (non spaventatevi se la vedete tutta granuli, la riprendete e la lavorate un pochino con le mani: il calore della mani scioglie un poco il burro e la rende compatta ed elastica), formare una palla e tenerla coperta con pellicola.

Intanto imburrare ed infarinare una pirofila da forno del diametro di cm 26, stendervi dentro la pasta brisèe e passare a comporre il ripieno.

In una ciotola amalgamare la ricotta con i fiori di zucca e la mortadella tritati a coltello, aggiungere il grana, una grattata di noce moscata ed un pizzico di sale.

Legare il tutto con l'uovo intero e riempire con questo composto la pasta brisèe.

Cuocere in forno a 200° per 45 minuti.

