

## Torta di pasta fillo con erbette di campo e feta

Sapori di primavera

Portate la primavera nella schiscetta con questa sfiziosa torta salata perfetta per la vostra pausa pranzo a lavoro.



Uno dei simboli della primavera è la comparsa delle **erbette di campo**. Le campagne sono un tripudio di queste erbe selvatiche che non solo sono commestibili, ma anche ricche di gusto e proprietà: dal tarassaco alle prime foglie dell'erba Silene, ai germogli del luppolo alle foglie del papavero fino alle ortiche e la [borragine](#).

Raccoglietele lontano da strade trafficate, approfittate di un sabato di sole e di relax per passeggiare e raccogliere queste erbette con cui potrete sbizzarrirvi in cucina.

Perché non una **torta salata**, leggerissima grazie all'uso della croccante pasta fillo, ripiena delle erbette lessate e feta? Si prepara in fretta e tranquillamente anche in anticipo ed è **buona sia calda che tiepida/fredda**.

**Difficoltà: facile**

**Costo: medio**

**Preparazione: 50 minuti**

### Ingredienti

**(per 2 persone - teglia da 20x25)**

200 g di pasta fillo

300 g di erbe di campo lessate (o in alternativa degli spinaci)

200 g di feta

olio extravergine di oliva

sale e pepe

### Procedimento

1. Innanzitutto lavare e mondare le erbette raccolte e lessarle in abbondante acqua con un pizzico di sale. Accendere il forno a 180°C e nel frattempo preparare il ripieno con le erbe lessate, strizzate e tagliate a pezzetti, la feta sbriciolata, una macinata di pepe (prima di aggiungere sale, assaggiate perché la feta dà molta sapidità) ed amalgamare bene.
2. Ora preparare la pasta fillo. Iniziare con il primo foglio di pasta fillo e spennellarlo con l'olio, posizionare in una teglia rettangolare leggermente unta lasciando fuoriuscire la pasta dai bordi; spennellare un altro foglio e depositarlo sopra il primo e continuare così fino ad esaurire metà della pasta a disposizione (attenzione a tenere coperta con canovaccio umido il resto della pasta altrimenti si seccerà all'aria).
3. Ora versare il ripieno distribuendolo bene, livellare e ricoprire con il resto della pasta fillo, un foglio alla volta come avete proceduto prima. Arrotolare i bordi, spennellare la superficie con l'olio ed infornare per circa 40 minuti, finché la superficie risulterà dorata.
4. Una volta sfornata e raffreddata, tagliare le porzioni a quadrotti usando un coltello affilato.