

Torta salata ai funghi

La torta salata ai funghi è una ricetta autunnale ideale da preparare per una gita fuori porta o il pranzo in ufficio.



La ricetta che ti proponiamo oggi è una **torta salata ai funghi**, preparata con una **base semi integrale senza burro** e un ripieno a base di **ricotta, funghi e formaggio pecorino grattugiato**.

Puoi servire questa torta salata ai funghi con un'insalata fresca o verdure di stagione cotte, portando così in tavola un piatto unico saporito e sano allo stesso tempo. Puoi variare il ripieno a seconda della stagione o delle verdure che hai in casa: sostituisci i funghi con spinaci, bietole già cotte, zucca o cavolo nero.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

150 g di farina di grano tenero integrale Bio,Logico Despar

100 g di farina di tipo 0 Despar

60 g di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

100 g circa di acqua

1 cucchiaino raso di sale

Per il ripieno:

100 g di funghi champignon (al netto degli scarti)

150 g di funghi pioppini (al netto degli scarti)

250 g di ricotta Bio,Logico Despar

40 g di pecorino grattugiato

1 uovo Passo dopo Passo Despar

1 pizzico di noce moscata

2- 3 rametti di timo

1 spicchio di aglio

2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Un pizzico di sale e di pepe

Procedimento:

1. Prepara l'impasto: mescola l'olio con l'acqua in una ciotola, aggiungi il sale e le farine, un po' alla volta. Lavora brevemente gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo; lascia riposare l'impasto e nel frattempo prepara il ripieno.

2. Affetta finemente i funghi champignon, taglia a metà o in più parti i pioppini più grandi e lascia interi i più piccoli.

3. Versa l'olio in una padella antiaderente con l'aglio in camicia, aggiungi i funghi, regola con poco sale e lasciali cuocere 10 minuti circa.

4. Elimina l'aglio e aggiungi le foglioline di timo.
5. Frulla i funghi (se preferisci, tieni da parte un po' di funghi per decorare la torta) con la ricotta e l'uovo; aggiungi al composto il pecorino grattugiato, regola con poco sale e pepe e aggiungi noce moscata a piacere.
6. Riprendi l'impasto e stendilo delicatamente con un matterello su un foglio di carta forno; trasferisci l'impasto in uno stampo del diametro di 24 cm circa.
7. Farcisci il guscio di impasto con il ripieno di funghi e ricotta. Ripiega i bordi dell'impasto verso l'interno; se hai tenuto da parte i funghi, trasferiscili sulla torta.
8. Cuoci la torta nel forno preriscaldato a 160 °C per circa 30–35 minuti, o fino a leggera doratura.