

Torta Salata con scarola alici, noci, olive e formaggio filante

Senza glutine



Ingredienti

Un cespo di scarola

Alici

Gherigli di noci

Olive taggiasche (o altre nere)

Un rotolo di pasta sfoglia senza glutine #

N.B. I quantitativi li decidete voi in base ai vostri gusti

Procedimento

Dopo averla lavata e pulita, inserite la scarola intera nella tortiera. Aggiungete le alici, un filo d'olio, sale, pepe e alcune olive Taggiasche. Capovolgete il cespo di scarola e adagiatelo sulla tortiera con le noci e abbondante formaggio filante, perché si sa, il formaggio fa sempre la differenza! Togliete la base dalla scarola e chiudete il tutto con una pasta sfoglia, sigillando bene i bordi. Praticate dei fori sulla sfoglia. Ungete bene con olio EVO (oppure con un uovo mescolato al latte) Infornate a 180°C per 30-35 minuti e poi lasciate raffreddare.

Ricetta originale di Chef Francesco Aquila