

Sbriciolata salata con mortadella e ricotta senza glutine



Ingredienti

Per la pasta frolla salata senza glutine

150 gr farina di riso #

50 gr fecola di patate #

100 gr burro senza lattosio

1 uovo

3 gr sale

1 gr pepe

Per la farcia

250 gr ricotta senza lattosio

70 gr formaggio spalmabile senza lattosio

1 uovo

150 gr mortadella

Procedimento

Per prima cosa preparate la pasta frolla salata senza glutine: quindi nella ciotola della farina di riso unite la fecola, mescolate velocemente ed aggiungete il burro freddo tagliato a dadini, incorporate velocemente con la punta dei polpastrelli. Fatto ciò unite: uovo, pepe e sale, lavorate il tutto ottenendo un panetto che dovrà essere avvolto nella pellicola per alimenti e lasciato riposare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso il tempo riprendete il panetto infarinatelo con un pochino di farina di riso sia alla base che in superficie, poi iniziate a stenderlo con il mattarello. Dovrete ottenere uno spessore di 5 mm.

N.B: dato che la consistenza di questa frolla salata è più friabile potete eseguire questa operazione su due fogli di carta forno per agevolarvi.

Adagiate la frolla stesa su una teglia da 26 cm. (foderata alla base con carta forno) se utilizzate una tortiera con cerniera apribile vi ageverete a fine cottura. Realizzate anche i bordi che dovranno contenere poi il ripieno, quindi consiglio un paio di cm. di altezza. Bucherellate con i rebbi di una forchetta la base della frolla. Vi accorgete che vi avvanzerà un pochino di frolla, tenetela da parte, vi servirà per completare la ricetta. Intanto potete tagliare a tocchetti grossolani la fetta di mortadella. Mettetela in ciotola con la ricotta ben scolata precedentemente, aggiungete l'uovo, il formaggio spalmabile e lavorate il tutto. Io non aggiungo sale, ma se preferite potete sempre arricchire la farcia con un pizzico di sale, a piacere ci sta bene anche un pochino di pepe. A voi la scelta. Cospargete sulla farcia le briciole di frolla salata. Infornate ponendo la teglia nel ripiano centrale del forno preriscaldato statico a 180 gradi per 35 – 40 minuti. La torta si dovrà dorare, quindi se necessario proseguite con qualche minuto in più di cottura.

Ricetta dal web