

Torta salata ai finocchi

Senza glutine



Ingredienti

Due finocchi

100 gr farina di riso #

100 gr farina di ceci #

50 gr burro freddo senza lattosio

100 gr acqua fredda

4 uova

200 gr Robiola senza lattosio

100 gr parmigiano grattugiato

Sale e noce moscata q.b.

Procedimento

Tagliate a fette due finocchi e cuoceteli a vapore. Impastate la pasta brisè unendo 100 grammi di farina di riso, 100 grammi di farina di ceci, 50 gr di burro freddo e 100 gr di acqua fredda. Fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendetela aiutandovi con farina di riso e adagiatela su uno stampo da forno di circa 20/30 cm di diametro. Rompete 4 uova, aggiungete 200 gr di robiola (o altro formaggio spalmabile) unite 100 gr di parmigiano e aggiustate di sale e noce moscata. Versate il composto sulla pasta brisè. Aggiungete i finocchi cotti a vapore e infine mettete in forno a 180 gr per 30 minuti

Ricetta originale di Monica Bellin