

Torta salata con pasta matta

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta matta

200 gr farina di riso #

4 gr sale

100 ml acqua calda

3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

Per il ripieno

2 zucchine

2 carote

200 gr ricotta senza lattosio

100 gr gorgonzola

Procedimento

In una ciotola versate la farina di riso finissima e un pizzico di sale. Aggiungete i 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e iniziate a versare l'acqua calda (100/110ml) un po' alla volta. Mescolate prima con una forchetta e poi continuate a mano, impastando fino a ottenere un panetto liscio e compatto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti. Nel frattempo Preparate il Ripieno: Tagliate a rondelle o dadini piccoli le zucchine e le carote. In una padella scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, poi tuffateci le verdure. Fatele saltare a fuoco vivo per circa 10 minuti: devono essere cotte ma rimanere belle asciutte, senza liquidi di cottura. Una volta pronte, eliminate l'aglio e l'eventuale liquido, poi lasciatele intiepidire. In una ciotola lavorate la ricotta con una forchetta, aggiungete le verdure tiepide, regolate di sale e pepe e mescolate bene. Prendete il panetto di pasta matta. Ricordiamoci che gli impasti senza glutine sono delicatissimi: meno li maneggiamo, meglio è! Stendetelo con il mattarello su un foglio di carta forno (potete spolverare il piano con poca farina di riso). In questo modo, vi basterà sollevare la carta forno per adagiare la sfoglia direttamente nello stampo, senza il rischio di romperla. Infine, versate sulla sfoglia stesa il composto di ricotta e verdure e livellatelo bene. Richiudete delicatamente i bordi della pasta salata verso l'interno. A questo punto, prendete il gorgonzola, schiacciatelo bene con un cucchiaio e passatelo su tutta la superficie del ripieno, quasi come a volerlo "spennellare". Per finire se lo gradite, spennellare i bordi con dell'olio e adagiare sopra dei semi (di chia, girasole ecc.). Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a quando i bordi saranno dorati e il gorgonzola in superficie sarà deliziosamente sciolto. A questo punto la torta salata è pronta da gustare, ideale sia calda e filante che tiepida.

Ricetta dal web