

Tortino salato e morbido di carote

Senza glutine



Ingredienti

600 gr carote

130 gr ricotta o altro formaggio spalmabile senza lattosio

20 gr Parmigiano

2 uova

sale

pepe

Procedimento

Tagliate le carote a rondelle spesse e cuocetele a vapore finché sono cotte. In una ciotola, unite carote cotte, ricotta (o altro formaggio spalmabile) e parmigiano. Infine un pizzico di sale, uno di pepe e due uova. Potete anche utilizzare 3 albumi al posto delle due uova. Frullate e ottenete un composto morbido. Versatelo in uno stampo foderato con carta da forno e cuocete a 190 per 30 minuti. Lasciate intiepidire e tagliate a quadrotti. Questo sfornato di carote è buonissimo con carotine croccanti: riducete una carota o due a cubetti e rosolateli in una padella con olio per 10 minuti a fuoco vivace con una spolverata di sale: i cubetti rimarranno croccanti e dorati. Decorate i cubotti di torta salata con un po' di parmigiano grattugiato, una cucchiata di cubetti di carote e qualche fogliolina di basilico o prezzemolo.

Ricetta dal web