

Ricetta



Torta salata di barbabietole

Dal sapore intenso, un piacere per il palato.

20 min

Tempo di preparazione



55 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

1 pasta per torta rotonda spianata

150 g formaggio fresco

1 uovo sbattuto

sale, pepe

500 g barbabietole cotte tagliate a fette da circa 3 mm **Di stagione**

1 arancia bio, buccia grattugiata e 3 C di succo

sale

200 g feta sbriciolata

5 rametti di timo

2 C olio di colza

2 cm rafano, a piacere

ALTRI STRUMENTI:

Tortiera da 27 cm ø

Carta da forno per la teglia

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Stendere la pasta nella teglia, creare un bordo di circa 2 cm. Pungere il fondo della pasta con una forchetta. Mescolare il formaggio fresco con l'uovo sbattuto, aggiustare sale e pepe, versare nella teglia. Mescolare le barbabietole con la buccia e il succo d'arancia, distribuire sulla torta salata, aggiustare sale e pepe. Distribuire la feta e il timo, condire con l'olio.

COTTURA

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200 °C (modalità statica) per circa 35 minuti. Lasciar raffreddare brevemente la torta salata su una griglia da forno, decorare con rafano grattugiato a piacere. La torta salata può essere servita tiepida o fredda.

Si abbina perfettamente con un'insalata verde.