

Brunch

Torta salata con pesto di rucola e mandorle

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
60 min.	8	Bassa



Ingredienti

- 300 g di farina 1
- 100 g di vino bianco
- 80 ml di olio di semi
- 60 g di rucola
- 35 g di formaggio grana
- 30 g di mandorle
- Basilico fresco
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 220 g di ricotta vaccina
- 1 uovo
- 50 g di provoletta a cubetti
- sale e pepe

- pangrattato q.b. per spolverizzare
- semi di sesamo q.b. per cospargere



Preparazione

Per la pasta al vino:

A mano o con l'aiuto di un'impastatrice, lavorare insieme l'olio, il vino aggiungere la farina setacciata e un pizzico di sale. Amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto ben omogeneo, coprire e lasciare riposare coperto per 15 minuti.

Per il pesto di rucola e mandorle:

Nel frattempo, preparare il pesto di rucola e mandorle. In un mixer da cucina mettere le mandorle, il formaggio grana, un ciuffo di basilico, la rucola e l'olio di oliva, tritare il tutto.

Per il ripieno:

Successivamente, versare in una ciotola il pesto di rucola e unire la ricotta, la provoletta e l'uovo sbattuto (lasciandone una piccola parte che servirà per spennellare la superficie della pasta). Salare e pepare.

Per comporre la torta salata:

Infarinare il piano di lavoro e stendere con un matterello un pò più di metà dell'impasto in una sfoglia sottile e rotonda che dovrà rivestire anche i bordi.

Sistemare in uno stampo tondo di 20 cm circa, bucherellare la base, cospargere di pangrattato e distribuire il ripieno preparato.

Stendere la parte restante di impasto e ricavare le strisce per l'intreccio. Disporre le strisce parallelamente e incrociare in maniera alternata in modo da formare un reticolato.

Togliere la pasta in eccesso dai bordi e sigillare bene. Spennellare con l'uovo sbattuto lasciato da parte e cospargere a piacere con semi di sesamo.

Cuocere in forno caldo a 180°/200°C per circa 30 minuti, negli ultimi minuti con il grill.

Servire tiepida o fredda.
