

Torta Salata ai Broccoli e Salsiccia Piccante

Categoria : Torte salate e soufflé;

Pubblicato da [D.N.](#) in 14/3/2011

Ingredienti per i ripieno: - Broccoli - Salsiccia piccante - Cipolla rossa - Pecorino - Mozzarella da pizza - Un pò di besciamella o panna - **Torta Salata ai Broccoli e Salsiccia Piccante.**



Dimensione Notizia

Per la pasta brisée

Per questa torta ho utilizzato una pasta brisée già pronta ma è possibile fare una pasta brisée "duttile" nella seguente maniera:

Pasta brisée duttile.

Ingredienti per 500 gr di impasto (circa)

- 350 gr farina 00 - 125 gr burro
- 2 albumi - acqua ghiacciata (circa 3 - 4 cucchiai)
- un pizzico di sale.

Preparazione

Lavorare



la farina con il burro a temperatura ambiente ed un pizzico di sale, unire gli albumi e amalgamarli. Aggiungere quindi, dell'acqua freddissima poco alla volta e comunque quanto basta per realizzare un impasto sodo ma duttile (se necessario aggiungere poca farina).

Fare riposare in frigo per almeno un'ora prima di utilizzarla.

Dividere a metà l'impasto ed ottenere due grandi dischi

Uno servirà per foderare lo stampo, l'altro per coprire e sigillare

Sbollentare i broccoli in acqua salata e scolarli bene, farli intiepidire ed unire la cipolla tagliata a fettine sottili

Unire la sal



Dimensione Notizia

siccia precedentemente spellata e "sbriciolata"

Aggiungere la panna o la besciamella

Il pecorino grattugiato

E la mozzarella tritata

Trasferire il composto ottenuto nella teglia foderata con la pasta brisée

Coprire con u



n secondo disco di pasta e praticare dei tagli per far traspirare durante la cottura.

Infornare per circa 30 minuti a 200°C.

Servire