



6 Dicembre

Impêia, Imperia

Torta verde

Ingredienti 8 pax

PASTA MATTA

- 300 g farina 0
- 150 g acqua
- 5 cucchiaini olio extravergine
- 8 g sale

RIPIENO

- 1,5 kg erbe
- 1 cipolla
- 3 uova
- 40 gr riso
- 30 g parmigiano grattugiato
- Olio extravergine q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 pizzico noce moscata
- maggiorana (fac.)

ATTREZZATURE

- Teglia 28 cm diametro
- Mattarello

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 90 MIN

- Preparazione: 45 min
- Cottura: 45 min

Indicazioni

Pasta matta: impasta la farina aggiungendo olio e acqua poco per volta fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico. Copri con la pellicola e lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti.

Ripieno: sbollenta le erbe (o bietole) per qualche minuto in acqua salata, scola bene strizzando l'acqua in eccesso e tritale grossolanamente.

Fai dorare la cipolla tagliata in padella con un po' di olio, aggiungi le erbe, sale, pepe e noce moscata. Fai insaporire qualche minuto. Se hai scelto di usarla, aggiungi la maggiorana.

Cuoci il riso in acqua salata, scolandolo ancora al dente. Aggiungilo alle erbe.

Sbatti leggermente le uova e amalgamale al ripieno, aggiungendo infine il parmigiano. Lavora bene il ripieno.

Dividi la pasta matta in 3 parti, di cui 2 principali con una leggermente più grande dell'altra e una pallina di un paio di centimetri di diametro.

Stendi la prima sfoglia molto sottile e crea la base della torta inserendola nella teglia precedentemente oliata. Farcisci con il ripieno e copri con la seconda parte di impasto steso.

Chiudi bene i bordi con le dita. Quindi recupera la terza pallina di impasto e crea il bordo.

Bucherella leggermente la superficie con una forchetta e spennellala con poco olio. Cuoci a 180° C per circa 40 minuti o fino a quando sarà dorata. Servire fredda.