

ANTIPASTI

Torta di broccoli e formaggio

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia	500 g
Formaggio bianco	400 g
Formaggi caprini freschi	100 g
Foglie di broccoli	750 g
Aglio	1 spicchio
Uova	4
Tuorlo d'uovo	1
Origano	1 pizzico
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate i broccoli, sgocciolateli, divideteli in ciuffetti e lessateli. Cuoceteli per dieci minuti. Sbucciate e tritate l'aglio. Schiacciate il formaggio di capra e mescolatelo al formaggio bianco scelto.
- 2 Rompete le uova in una ciotola, sbattetele con la forchetta, salate, pepate, aggiungete aglio e origano e incorporatele ai vari formaggi. Sgocciolate i broccoli e mescolateli alla preparazione precedente.
- 3 Assaggiate e aggiustate il condimento. Fate scaldare il forno a 230 gradi (termostato 7). Dividete la pasta sfoglia in due parti disuguali: due terzi e un terzo.
- 4 Stendete la parte più grande con il mattarello e guarnitene uno stampo dal fondo amovibile del diametro di 24 cm, lasciando un bordo in eccedenza tutt'intorno.
- 5 Versatevi la preparazione e lisciatene la superficie. Formate con l'altra parte della pasta un disco di 24 cm di diametro.
- 6 Aggiungete un cucchiaino di acqua al tuorlo d'uovo previsto per la doratura, sbattetelo con la forchetta e spennellatelo sulla superficie della preparazione contenuta nella tortiera.

- 7 Posate sopra il disco di pasta e spalmate anche questo con il tuorlo d'uovo. Ripiegate il bordo con le dita per sigillarlo con il coperchio di pasta.
- 8 Con un coltellino appuntito praticate un foro al centro del coperchio di pasta e mantenetelo aperto con un piccolo cilindro di cartone. Rigate il coperchio con i denti di una forchetta.
- 9 Mettete in forno e fate cuocere per venti minuti. Riducete la temperatura a 170 gradi (termostato 5) e lasciate cuocere ancora per 25 minuti. Servite caldo, tiepido o freddo.
- 10 Non è indispensabile imburrare lo stampo in quanto, essendo unta, la pasta sfoglia non si attacca. In alternativa, questa torta potete prepararla senza coperchio. In questo caso le dosi della pasta sfoglia vanno dimezzate.