

ANTIPASTI

Torta rustica di pastinache

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Pastinache	900 g
Burro	50 g
Cipolle (o scalogni)	2
Zucchero di canna	1 cucchiaio
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Succo di limone	3 cucchiai
Prezzemolo	alcuni ciuffi
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sbucciate le pastinache e fatele cuocere intere in acqua bollente salata per circa venti minuti finché non sono tenere. nel frattempo pelate le cipolle o gli scalogni e tritateli.
- 2 Sgocciolate le pastinache, lasciatele intiepidire poi tagliatele a fettine sottili. Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6). Imburrate uno stampo del diametro di 20 cm e cospargetelo di zucchero.
- 3 Capovolgetelo per eliminare lo zucchero in eccesso. Fate fondere il resto del burro in un tegame, rosolatevi le cipolle o gli scalogni a fuoco lento finché non sono diventati teneri.
- 4 Foderate il fondo e il bordo dello stampo con le fettine di pastinache. Salate, pepate, spruzzate con un po' di succo di limone e cospargete di formaggio grattugiato.
- 5 Riempite lo stampo con strati successivi di fettine di pastinache aggiungendo ogni volta sale, pepe, succo di limone e parmigiano grattugiato. Coprite lo stampo con un foglio di carta pergamenata imburato.
- 6 Infornate e fate cuocere per trenta o quaranta minuti finché la superficie non è dorata.
- 7 Per sfornare la torta, passate delicatamente la lama di un coltello tra la parete dello stampo e la torta, rivoltate il tutto su un piatto di portata caldo e togliete lo stampo.

- 8 Decorate con ciuffetti di prezzemolo. Potete servire questa torta rustica con salsa di pomodoro.
- 9 La pastinaca è una radice, poco conosciuta, con un vago sapore di nocciola ed è particolarmente squisita con la carne stufata.