

TORTA RUSTICA CON ERBE+

Preparazione della pasta brisè

Erbe+ cod. 605	500 gr
Burro	500 gr
Farina Frolla cod. 801	500 gr
Sale*	5 gr
Uova fresche	100 gr
Acqua fredda	q.b.

*Erbe+ è un preparato che per la presenza di erbe, semi e sfarinati è caratterizzato da una sapidità intrinseca elevata e richiede per questo una minore quantità di sale aggiunto con benefici dal punto di vista salutistico.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti velocemente per 4/5 minuti e stazionare a temperatura positiva 0/4 °C per un tempo minimo di 60 minuti fino ad un massimo di 24 ore. Dare plasticità all'impasto, procedere con la laminatura portandolo all'altezza desiderata e procedere alla formatura in teglia. Cuocere a 180 °C per 30 minuti circa per uno stampo da 20/22 cm di diametro e 5 cm di altezza.

Per il ripieno

Completare con ripieno a piacere. Si consiglia l'abbinamento con un ripieno classico di ricotta e spinaci:

Spinaci precedentemente lessati e scolati	300 gr
Ricotta	200 gr
Formaggio grana	100 gr
Uovo intero	50 gr
Sale	5 gr
Pepe	2 gr

Miscelare a mano velocemente l'impasto e inserirlo nella brisè.

