

Cholera vallisano

Questa delicatissima torta salata di verdure è preparata con ingredienti molto semplici che si può dire sian sempre presenti in casa.

Ingredienti:

pasta sfoglia	gr	275
patate già lessate, fredde	gr	200
cipolle	gr	150
mele	gr	100
formaggio da raclette, a fette	gr	100
burro	gr	20
tuorlo	pz	1
sale e pepe		QB
noce moscata, cannella (se si vuole, secondo il gusto)		QB

Preparazione:

Foderare con carta forno una teglia da 10x30/35 cm.

Stendere la pasta sfoglia, ritagliarne il fondo per la teglia e il coperchio; tagliare a striscioline per la decorazione gli avanzi.

Quindi foderare la teglia col fondo curando che i bordi della sfoglia sian sporgenti dalla teglia e conservare il tutto al fresco.

Affettare sottili le cipolle e rosolarle nel burro; appena appassite aggiungere le fette di mela sottili e mescolare insieme continuando brevemente la cottura. Salare e pepare (io amo aggiungere anche una spolverata di cannella e di noce moscata). Lasciar raffreddare.

Mescolare le cipolle e le mele con le patate lessate a fettine, disporne una metà nella teglia, ricoprire con le fette di formaggio da raclette e quindi col resto del ripieno. Ripiegare i bordi sul ripieno e spennellarli con uovo (volendo allungato con un po' di latte...). Applicare il coperchio, dli eventuali nastri di pasta per decorare, spennellare col resto del uovo e bucherellare per favorire la fuoriuscita del vapore in cottura.

Lasciare riposare almeno mezz'ora al fresco. Cuocere nel forno preriscaldato a 190/200° (ad aria calda, solo calore inferiore circa 35 / 40. Lasciar riposare fuori dal forno qualche minuto e servire caldo.

SUGGERIMENTI E NOTE:

come portata principale basta per quattro persone; tiepido, come antipasto, anche per otto/dieci persone (basta far delle fette piccole!).

Trattandosi di un piatto del Wallis, un fendent vallisano ci si sposa bene.