

Torta salata alle coste

Quando trovo delle belle coste al mercato o al supermercato le compro subito, senza pensarci su; e senza aver nemmeno idea di come le preparerò. Tanto son sempre buone!

Questa volta, a richiesta, le ho usate per farcire una bella (oltre che buona) torta salata!

In pratica uno scrigno di pasta sfoglia (ma anche una pasta matta sarebbe andata alla perfezione) farcito con le coste mescolate a una salsa mornay e poi passato in forno a 200°C per 40'.

Qui la procedura vorrebbe che si impiegasse una [salsa mornay](#) lo ho preferito prepararne una versione alla buona utilizzando le uova intere... spero di venir perdonato.

I commensali, in ogni caso e a dispetto della mia versione della salsa, hanno apprezzato!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

pasta sfoglia	rotolo	1
500 g di coste	g.	500
sale		QB.
per la salsa:		
besciamella (v. nota)	ml.	200
formaggio grattugiato	g.	30
uova	pz.	2
10 ml. panna fresca	ml.	10

Preparazione:

Foderare una tortiera ad anello con la pasta sfoglia tenendo i bordi piuttosto alti (serviranno a orlare il ripieno).

Bucherellarla e tenerla in fresco.

Lavare, pulire e tagliare le coste; poi lessarle per 5 / 10 minuti in acqua salata bollente fin ad ammorbidirle ma non troppo (verranno cotte ancora, più di mezz'ora, in forno!!!).

Scolarle, strizzarle e tagliuzzarle bene. Metterle in una ciotola e tenerle da parte mentre si prepara la salsa.

Ora preparare una [besciamella](#) (eventualmente anche [al microonde](#)).

Appena pronta, fuori dal fuoco ma ancora calda, aggiungere le uova sbattute e quindi completare col formaggio e la panna continuando a mescolare con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare nella ciotola con le coste e mescolare per legare insieme il composto.

Travasare il tutto nella tortiera rivestita di pasta sfoglia, livellarlo e ripiegare appena i bordi della sfoglia a creare un orlo.

Infornare (forno statico preriscaldato a 200°C) per circa 30/40 minuti.

Sfornare e lasciare intiepidire.

Affettare e servire!

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Come accennato sopra, la pasta sfoglia può anche essere sostituita da una pasta matta, tirata abbastanza sottile.
- Per la besciamella: burro g.25 farina g.25 latte ml.150 noce moscata pizzico 1 sale QB.