

Torta salata cipollotti e formaggio



Ecco un piatto vegetariano che va bene per tante occasioni e che si presta anche ad alcune variazioni.

Può essere usato come portata principale per un pranzo vegetariano oppure, tagliato in piccole porzioni, come antipasto caldo; da solo o insieme ad altri antipasti.

E ci permette anche molta libertà nelle quantità e nella scelta e presentazione degli ingredienti.

Per i formaggi che lo guarniscono possiamo spaziare dal parmigiano alla mozzarella fino al pecorino; e addirittura, per un tocco più particolare, a del gruviera.

E i cipollotti possono essere lasciati a pezzi lunghi o, per comodità nel mangiarli, tagliati a grosse rondelle.

In ogni caso otterremo un piatto dal sapore marcato racchiuso in una croccantissima sfoglia.

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

Ingredienti, per una teglia da cm 30x10:

pasta sfoglia stesa, ca.	g	140
cipollotti	mazzetto	1
olio EVO	CT.	1
formaggio (v. nota)	g	50
sale e pepe		QB.
pangrattato (facoltativo)		Ad lib.

Preparazione:

Visto che la preparazione dei vari ingredienti non richiede tempi lunghi, cominciare accendendo il forno (statico) a 190° C.

Rivestire poi una teglia di carta forno e adagiarvi la pasta sfoglia (utilizzando la pasta sfoglia stesa in rotoli, ne occorrerà la metà di un rotolo standard). Tenerla al fresco mentre si preparano gli altri ingredienti.

Pulire e lavare i cipollotti e dimezzarli, sia per il lungo che per il largo e appoggiarli su di un vassoio. Condirli con olio EVO, sale, pepe e metà del formaggio (o dei formaggi) scelto.

Aiutandosi con le mani mescolare il tutto.

Disporre sulla pasta sfoglia, opportunamente spolverata con un po' di formaggio grattugiato (e, volendo esagerare, di un po' di pangrattato) il misto di cipollotti e formaggio.

Cospargere il tutto col resto del formaggio e mettere a cuocere nel forno preriscaldato a 190° C per circa 25 minuti. Il tempo, come sempre, è indicativo, dipende dal forno; se trascorso questo periodo la soglia apparisse ancora pallidina, alzare di una decina di gradi la temperatura e prolungare la cottura di qualche minuto. Viceversa, accorciare la cottura.

Sfornare e far scivolare su di un vassoio eliminando poi la carta al forno.

Servire subito ancora ben caldo. Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *formaggio: qui è stata usata della mozzarella a dadolini, tagliata in precedenza e lasciata scolare, insieme a del parmigiano reggiano grattugiato.*