

## **Torta di verdura alla ricotta**

### per la pasta

300g farina bigia

10g sale

120g burro

240 ricotta semi-grassa

### Per il ripieno

120g verdura mista (anche congelata)

450g ricotta semi-grassa

6 uova intere

Sale e pepe

150g formaggio ¼ grasso

Carta da forno

### Preparazione

Lavorare velocemente tra le mani la farina con il sale il burro tagliato a pezzetti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unire la ricotta e impastare fino a quando sarà amalgamata

Lasciare riposare 1 ora in frigorifero.

Accendere il forno a 220°C. Sbianchire le verdure e raffreddarle velocemente.

Mischiare la ricotta, le uova, il formaggio sale e pepe.

Spianare la pasta ca. 1 cm e stenderla su di una placca da forno foderata da carta da forno.

bucherellate la pasta con una forchetta.

Far cuocere per 8 minuti in forno.

Aggiungere la verdura e versare sopra la pastella di uova

Rimettere in forno e cuocere per altri 25 minuti circa.

## **Torta ripiena di spinaci e feta**

1 pasta sfoglia spianata rotonda

### **Farcia**

500g spinaci freschi

100g formaggio feta

75g gruviera grattugiato

### **Royale**

2dl latte

1 dl panna 25%

3 uova intere

40g farina bianca

Sale e pepe

### Procedimento

Accendere il forno a 220°C

Foderare una forma da forno con la sfoglia. Bucherellarla con la forchetta e metterla in frigorifero.

Lavare e sbianchire gli spinaci e raffreddarli.

Tagliare la feta a cubetti o grattugiarla.

Preparare la royale.

Mischiare con gli spinaci e il formaggio.

Disporre sulla sfoglia.

Cuocere in forno per 35-40min

Riposare qualche minuto prima di tagliare.

### **Torta di miglio e tofu alle verdure**

150g miglio  
½ di brodo di verdura  
0.2dl olio di oliva extravergine  
25g cipolla  
2g salvia  
300g tofu  
0.25dl salsa soia  
50g parmigiano grattugiato  
150g broccoli  
150g sedano stanga  
150g carote  
0.25dl olio di oliva extravergine

#### **Preparazione**

Tritare la cipolla e la salvia  
Sbriciolare il tofu.  
Tagliare le verdure a bastoncini e cuocerle a vapore.  
Cuocere lentamente il miglio nel brodo e a cottura ultimata dovrebbe essere avere una consistenza tipo polenta. (se necessario aggiungere acqua)  
Rosolare la cipolla in olio di oliva.  
Aggiungere la salvia il tofu e la salsa di soia.  
Incorporare il miglio, il formaggio.  
Stendere su una placca e gratinare  
Guarnire con le verdure all'olio di oliva.

### **Frittata alle verdure**

15 uova  
80g farina  
sale e pepe  
15g prezzemolo  
100g burro  
180g cipolle  
150g zucchine  
150g peperoni  
150g carote  
150g pomodori  
100g funghi champignon  
20g burro

#### **Preparazione**

Versare la farina in una bacinella  
Rompere le uova e sbatterle,  
Versarle nella farina.  
Lavare, tritare il prezzemolo e aggiungerlo alle uova  
Pelare e tritare le cipolle  
Lavare e tagliare regolarmente le verdure e sbianchirle in acqua salata  
Tagliare i pomodori a cubetti senza i semi.  
Parare i funghi, lavarli rapidamente e sminuzzarli  
  
In una pentola antiaderente scaldare il burro senza farlo colorare  
Far rinvenire le cipolle, le verdure e lasciare stufare.  
Aggiungere i funghi e i pomodori e stufare ancora un istante.  
Condire con sale e pepe.  
Aggiungere le uova e mettere il tutto in una teglia da forno, imburata e infornare a 160°C fino a cottura ultimata per 35 minuti.  
  
Muovendo la tortiera dovrebbe rimanere bella compatta.

### **Scarpazza**

1,5 spinaci freschi  
1 dl latte  
100g pane inglese o altro  
25g burro  
200g parmigiano grattugiato  
3 uova intere  
10g prezzemolo  
70g cipolle  
10g aglio  
10g olio oliva extravergine  
Cannella macinata  
Sale e pepe

### **Preparazione**

Ammollare il pane nel latte.  
Cuocere a vapore gli spinaci, scolarli strizzarli e tritarli.  
Tritare la cipolla, l'aglio e il prezzemolo  
Far sudare la cipolla e l'aglio in olio di oliva.  
Mischiare tutti gli ingredienti e impastare il tutto con metà del formaggio  
Mettere in una tortiera con bordo alto e cospargere con il resto del formaggio  
Cuocere al forno a 160°C per 1 ora fino a quando si forma una bella crosta bruna.

### **Rotolino al formaggio**

1 pasta sfoglia rettangolare  
200g gruviera grattugiato  
200g lattuga romana  
20g burro  
500g funghi (a piacere)

### **Preparazione**

Lavare, tagliare a strisce, sbianchire e raffreddare velocemente la lattuga romana.  
Saltare i funghi nel burro, condirli e lasciarli asciutti.  
Sistematelo sulla sfoglia la lattuga bella distesa.  
Spolverare di formaggio e sistemate i sopra i funghi.  
Arrotolare a forma di salame.  
Mettere in congelatore per 15 minuti.  
Accendere il forno a 220°C.  
Togliere dal congelatore e tagliate a rotolini.  
Accomodatele su una placca ricoperta da carta da forno.  
Cuocere per 20 minuti fino a doratura della pasta sfoglia.

### **Pasta per pizza**

1 kg farina bianca  
6dl acqua tiepida  
42g lievito di birra  
1dl olio di oliva extravergine  
10g sale

### **Preparazione**

Far sciogliere in 1 dl acqua il lievito  
Far sciogliere il sale nel resto dell'acqua.  
In una bacinella sistemate la farina e l'olio di oliva.  
Versare il lievito e l'acqua salata.  
Impastare ottenendo un impasto liscio e omogeneo  
Lasciare lievitare la pasta coperta per 1 ora.  
Lavorare la pasta velocemente per "uccidere la massa".

### **Pasta Brisè o matta**

per una torta  
280g farina bianca  
140g burro  
80ml acqua  
6g sale

#### **Preparazione**

Far sciogliere il sale nell'acqua  
Sfregare tra le mani la farina e il burro fino ad ottenere dei piccoli fiocchi.  
Aggiungere l'acqua salata e lavorare rapidamente il tutto lavorando il meno possibile.  
Riporre a riposare in frigorifero per 30 minuti ca.

### **Torta di formaggio alla basilese**

1 ricetta pasta brisè

#### **Ripieno**

25g burro  
300g cipolle  
200g Emmentaler

#### **Royale**

2 dl latte  
1 dl panna  
2 uova intere  
40g farina bianca  
Sale e pepe

#### **Preparazione**

Stendere la pasta su una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.  
Bucherellare la pasta con una forchetta.  
Grattugiare con la röstli l'Emmentaler.  
Pelare e tagliare le cipolle a julienne.  
Accendere il forno a 200°C.

Far sudare le cipolle nel burro fino a fargli prendere un colore brillante bruno.  
Mischiare tutti gli ingredienti per la royale.  
Mettere le cipolle e il formaggio nella royale e stendere il composto sulla pasta brisè.  
Cuocere in forno per 10 minuti a 200°C. e poi 30 min a 180°C.