



► 15 novembre 2016

a cura di Maria Chiara Locatelli

Torta salata ai broccoli

PREPARAZIONE 1 h e 30 minuti**CALORIE/PORZIONE 520 kcal****DOSI 6 persone****ESECUZIONE facile****INGREDIENTI**

750 g di pasta da pane,
900 g di broccoli,
150 g di toma fresca al pepe,
2 acciughe salate,
1 manciata olive nere snocciolate,
2-3 cipollotti novelli,
1 spicchio d'aglio, farina,
olio extravergine, sale.

COME PROCEDERE

1. Dissala le acciughe. Stacca le cimette dei broccoli, lava le e falle sgocciolare.
2. Falle sfricare a fiamma bassa con 3-4 cucchiai di olio extravergine, lo spicchio d'aglio e le acciughe, mantenendole al dente. All'inizio della cottura tieni il tegame coperto, poi togilo in modo che il composto di verdure e acciughe rimanga asciutto.
3. Stendi 2/3 della pasta da pane e rivestisci una tortiera di 24-28 cm di diametro, leggermente unta d'olio e infarinata. Punzecchia la pasta con i rebbi di una forchetta, stendi sopra i broccoli, cospargili con i cipollotti affettati a rondelle sottilissime, il formaggio al pepe tagliato a scaglie sottili e le olive nere snocciolate.
4. Stendi la pasta rimasta, appoggiala sul ripieno di broccoli e pizzica i bordi della torta con le dita inumidite per sigillarla.
5. Cuoci la torta ai broccoli per circa mezz'ora nel forno già riscaldato a 190°C e servila calda o a temperatura ambiente.

**INTORNO AL FORNO**

1. Pizza Ristorante Cameo agli spinaci con mozzarella e formaggio Edam, 390 g, €3,45.
2. Teglia Gardini edizione limitata Pink is Good; parte del ricavato verrà devoluto alla fondazione Umberto Veronesi per la ricerca sui tumori al seno, diametro 36 cm, € 6,90.
3. Flan di broccoli Le Magie della Natura Valbona, pronti in 30 secondi, 2x85 g, € 2,49.
4. Piadina Bio Nàttùra senza glutine, latte e olio di palma, 200 g, € 4,57.

DEGUSTAZIONI**IL VINO NATURALE E QUELLO ARTIGIANALE**

- Dal 12 al 14 novembre, VinNatur porterà a Roma oltre 70 produttori di vini naturali. Nell'ex Cartiera Latina nel Parco Regionale dell'Appia Antica, i visitatori potranno degustare oltre 300 etichette e prodotti gastronomici locali. www.vinnatur.org
- Appuntamento alla Fiera di Faenza, il 13 e 14 novembre, per Back to the Wine, l'evento che coinvolgerà circa 100 artigiani del vino di ogni parte d'Italia. www.backtothewine.it



126_15 NOVEMBRE 2016