



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, lavale e falle sgocciolare.
2. Falle stufare a fiamma bassa con 3-4 cucchiaini di olio extravergine, lo spicchio d'aglio e le acciughe, mantenendole al dente. All'inizio della cottura tieni il tegame coperto, poi togliilo 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 sigillarli.
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 Guardini 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 Nàtturà 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](http://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](http://www.backtothewine.it)



126\_15 NOVEMBRE 2016