



Sfoglia con erbette, ricotta e fragole

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pasta sfoglia senza glutine
- 600 erbette
- 1 scalogno
- 200 fragole
- 250 ricotta
- 40 parmigiano reggiano grattugiato
- 2 brandy
- 40 burro
- 1 uovo
- sale
- pepe

Preparazione:

Pulite le fragole, lavatele, tagliatele a pezzetti, trasferitele in una ciotola, irroratele con il brandy e fatele macerare per almeno 30 minuti. Mondate le erbette, lavatele, scottatele in abbondante acqua bollente salata, scolatele, strizzatele e tritatele grossolanamente.

Mondate lo scalogno, tritatelo finemente, poi fatelo rosolare con 20 g di burro in una padella, unite le erbette e fate insaporire per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Lasciate intiepidire.

Lavorate, in una ciotola, la ricotta con le erbette e il parmigiano, aggiungete le fragole ben scolate, regolate di sale e di pepe, e mescolate per amalgamare perfettamente gli ingredienti.

Ungete una tortiera con il burro rimasto, poi foderatela con il primo rotolo di pasta sfoglia, farcite con il ripieno preparato, livellate la superficie e chiudete con il secondo disco di pasta, sigillando bene i bordi.

Spennellate la torta con l'uovo sbattuto e cuocete in forno già caldo a 180 °C per 35 minuti. Sfornate, lasciate riposare per 5 minuti e servite.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**