



Ricetta

Torta salata di scorzonera e ricotta

Radici che sorprendono il palato

30 min

Tempo di preparazione



70 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

TORTA SALATA

800 g **Scorzonera**

1 **pasta sfoglia rettangolare spianata**

250 g **ricotta**

1 c **sale, pepe**

un pizzico **noce moscata**

30 g **nocciole macinate**

1/2 mazzetti **dragoncello tritato sottile**

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE

Stendere la pasta sfoglia sulla carta da forno in una teglia, pungere con una forchetta. Condire la ricotta, mescolare con le nocciole e distribuire sulla sfoglia lasciando uno spazio di circa 1cm dal bordo. Distribuire la scorzonera sulla superficie (sbucciata, a pezzetti), premere leggermente.

2 di 2

IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200° C per 35–40 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare. Guarnire con il dragoncello.

CONSIGLIO

Pulire bene la scorzonera con una spazzola sotto l'acqua corrente prima di sbucciarla. Indossate sempre i guanti: la scorzonera macchia la pelle.