



# Fiammarelli Casa

## “Le torte salate”

### **PASTA BRISE'**

250 gr. di farina, 120 gr. di burro, 10g sale, 60 gr. di acqua.

Versare la farina a fontana e mettervi nel mezzo il burro tagliato a scaglie. Aggiungere un pizzico di sale e l'acqua, quindi cominciare ad impastare prima con le dita, partendo dal centro della fontana, incorporando man mano la farina. Continuare a lavorare l'impasto con il palmo delle mani e, ottenuta una consistenza omogenea, battere il panetto sul tavolo di lavoro. Quando l'impasto sarà ben compatto avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per 20 minuti circa.

### **PASTA SFOGLIA**

g. 250 farina; g. 250 burro (o margarina da sfoglia); dl 1,5 acqua; g. 5 sale fino.

Disporre la farina a fontana, mettere nel centro l'acqua e il sale e incominciare ad impastare unendo la farina all'acqua pian piano. Ottenere un composto ne troppo molle, ne troppo sodo. Formare con la pasta un panetto e lasciar riposare per almeno 20 minuti. Nel frattempo lavorare il burro fino ad ammorbidirlo e formare un panetto quadrato non molto alto. Stendere la pasta ottenendo un rettangolo di 1-2 cm di spessore; mettervi il burro nel mezzo e avvolgerlo, disponendo i due lembi laterali uno sotto e l'altro sopra. Con il mattarello appiattare la pasta a forma di rettangolo allungato, facendo attenzione a che il burro si distenda in modo regolare. Piegare la pasta a libro, stenderla col mattarello e ripiegarla sempre a forma di libro. Coprire con uno strofinaccio poco inumidito e lasciar riposare in luogo fresco e asciutto per 20 minuti circa. Ripetere questa operazione per altre cinque volte.

Nota: Se si volesse abbreviare il lavoro, lasciar riposare l'impasto per pochi minuti stendendo l'impasto per due volte tra una pausa e l'altra per un totale sempre di sei.



# Fiammarelli Casa

## “Le torte salate”

### **QUICHE DI POMODORO E BASILICO**

Ingredienti: pasta brisè realizzata con 250g di farina. Per il ripieno: 80 gr. di parmigiano grattugiato, sale, 2 dl di panna fresca, 2 uova, 200 gr di pomodori, basilico, prezzemolo, 200 gr di cipolla, 150 gr di emmental grattugiato o tagliato sottilmente.

Preparare il ripieno tagliando dapprima i pomodori a fette e lasciarli scolare eliminando anche i semi. Far appassire leggermente le cipolle in un padellino con poco olio o burro e salarle. Riunire in una ciotola capiente le uova con la panna e sbattere con una frusta. Ottenuto un composto omogeneo aggiungere la cipolla, l'emmental, un piccolo trito di basilico e prezzemolo. Stendere la pasta con il mattarello in una sfoglia piuttosto sottile. Imburrare una tortiera e foderarla con la sfoglia di brisé lasciandola debordare, bucare con una forchetta il fondo e i bordi e infornare per 10 minuti circa a 190°. Riempire con il composto a base di uova, distribuire le fette di pomodoro, spolverare di parmigiano e passare in forno per altri 20 minuti circa. Servirla calda o tiepida.

### **PARTAN FLAN**

Ingredienti : Gr. 350 di pasta brisé; 350 g di polpa di granchio in scatola sgocciolata, 2 uova sbattute, 1 piccola cipolla tritata, 2 dl di panna fresca, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di succo di limone; sale, pepe e noce moscata q. b.

Rivestire una tortiera, imburrata e infarinata, con la pasta brisé precedentemente stesa con uno spessore di circa 3 mm., lasciando leggermente debordare all'esterno la pasta. Pungere il fondo qua e là con una forchetta e infornare a 190° per 10 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno. In una capiente ciotola mettere le uova, la panna, la cipolla, il prezzemolo, il succo di limone, il sale ed il pepe quanto bastano e mescolare il tutto con una frusta. Aggiungere la polpa di granchio. Versare il ripieno uniformemente nella tortiera, spolverizzare con poca noce moscata e mettere in forno a temperatura di 190 gradi per 25 min. circa. A cottura ultimata servire tiepida a fette.



# Fiammarelli Casa

## “Le torte salate”

### **ERBAZZONE ALL'EMILIANA**

Ingredienti : Foglie di biette o spinaci kg 1,5 , farina 00 g 450, burro g 200, pancetta g 200, parmigiano reggiano g 100, cipollotti n. 7, spicchi d'aglio n.2, una manciata di prezzemolo, sale e pepe.

Lavare bene le foglie delle biette, metterle con poca acqua in una pentola e bollirle, salando un poco. Dopo pochi minuti di cottura, scolarle, strizzarle per bene e tagliarle sottilmente. Tritare aglio, pancetta e prezzemolo, tenere in disparte un cucchiaino di questo battuto ed il resto soffriggerlo in padella. Unire anche i cipollotti, tritati anch'essi, ed imbiondire il tutto. A questo punto, lontano dal fuoco, unire le biette, il formaggio, sale e pepe, assieme al soffritto ed amalgamare per bene il tutto. Ottenere una \*pasta brisé con 400 g di farina, 200 di burro e un dl d'acqua. Dopo il periodo di riposo, stendere circa due terzi della pasta sottilmente e foderare una tortiera (24/26 cm di diametro) imburata ed infarinata, lasciando sopravanzare il bordo di un paio di cm. Distribuire all'interno il ripieno pareggiandolo. Con la pasta restante ottenere un disco più sottile e dal diametro più largo della tortiera. Coprire il ripieno e tagliare la parte eccedente, quindi piegare sopra la pasta del bordo sopravanzata. Con la cucchiainata di battuto tenuto a parte ungere la pasta, mettere in forno a 200 gradi e cuocere per circa 25-30 minuti. La superficie deve risultare bionda. Servire l'erbazone caldo o tiepido.