

Torta di verdura

Pasta:

- 200 g Frumento macinato fine
- 90 g Burro
- 1 cucchiaino Sale
- 2 prese Anice in polvere
- 2 prese Finocchio semi in polvere
- 2 prese Cumino semi in polvere

Lavorare questi ingredienti con acqua fino ad ottenere un impasto morbido, lasciarlo riposare 1-2 ore. Spianare la pasta e metterla in una tortiera a cerniera unto di burro e cosparsa di farina.



Verdure:

- 1 Cipolla tritata fine
 - 200 g Carote
 - 200 g Porri
 - 200 g Coste
- Lavare bene le verdure e tagliarle a piccoli pezzi
- 3 cucchiai Olio d'oliva

Riscaldare l'olio e far rosolare la cipolla, aggiungere le verdure e cuocerle a vapore, se è necessario aggiungere poco acqua. Far cuocere le verdure finché sono tenere.

Ripieno:

- 300 g Ricotta
 - 200 g Formaggio Fontina, Emmental, Groviera o simili
 - 2 cucchiaini Basilico
 - 2 cucchiaini Sedano foglie
 - 2 cucchiaini Prezzemolo
 - Sale alle erbe per insaporire
- Aggiungere alle verdure cotte e raffreddate tutti gli ingredienti, insaporire con sale alle erbe.
- Mescolare bene e distribuire il tutto sulla pasta preparata.
- Mettere nel forno sulla penultima scanalatura dal basso per ca. 45 minuti a 180°