

TORTA SALATA PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARUFO

Devo essere sincera la sfida mensile dell'MTC questo mese non mi ha particolarmente coinvolta, sarà che quando ho letto il post ero appena tornata dalle ferie.. i primi giorni di lavoro, insomma non ho subito approfondito e anzi, me ne sono un po dimenticata, quindi la mia testolina non ha elaborato varianti. La scorsa settimana poi mentre facevo la spesa ho deciso di comprare delle erbette dei cipollotti e del ravigliolo proprio per preparare la torta della sfida.. e l'ho fatta.. ma la pasta evidentemente aveva una falla ed è uscito del liquido che mi ha reso praticamente impossibile toglierla dalla tortiera ed era decisamente impresentabile.. ma buona!! Ieri pomeriggio ho deciso di riprovare senza sapere bene come farla, però sapevo che volevo usare le patate.. apro il frigo e chi vedo.. la robiola al tartufo comprata in uno dei miei attacchi di curiosità quando vedo un prodotto nuovo, l'associazione è stata immediata.. in freezer ci sono i porcini, ecco com'è nata la mia torta.. un po a caso direi!! Però è stata dura, a un certo punto mi son anche un pò innervosita perchè la pasta, nonostante fosse molto elastica, mi dava problemi e ho creato alcuni piccoli buchi che fortunatamente son riuscita ad arginare.

TORTA SALATA PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARTUFO

per una torta da 20 cm
per la pasta della Vitto
200 gr di farina manitoba
50 ml di acqua
50 ml di vino bianco
4 gr di sale
20 ml di olio evo
per il ripieno

2 patate medie
3 funghi porcini
1 spicchio d'aglio
80 gr di caprino
100 gr di robiola al tartufo
1 uovo
maggiorana
olio evo
1 tazza di vino bianco
sale



Lavorate assieme tutti gli ingredienti della pasta e dividetela in 5 panetti uguali, lasciate riposare per almeno un'ora coperti.

Nel frattempo pulite i porcini e tagliateli a fette grosse circa mezzo centimetro, scaldare dell'olio evo in una padella, unite lo spicchio d'aglio e i funghi. Fate cuocere qualche minuto e sfumate con poco vino bianco, lasciate completamente evaporare e allungate con dell'acqua, salate e finite la cottura.

Sbucciate le patate, affettatele a rondelle di mezzo centimetro sarso e bollitele pochi minuti in acqua salata.

Sbattete l'uovo e amalgamatevi la robiola, il caprino e la maggiorana tritata.

Stendete il primo panetto il più sottile possibile ungetelo con olio evo ed adagiatelo in una teglia unta anch'essa, tendete il secondo panetto ungetelo e posizionate sopra il primo, sul fondo mettete le patate poi fate uno strato coi porcini e sopra mettete la crema di formaggi. Stendete gli altri tre panetti sempre ungendoli e posizionate sopra il ripieno uno per volta. Prima di mettere l'ultimo strato di pasta posizionate sul bordo una cannuccia come si vede qui.

Tagliate la pasta in eccesso tutto attorno alla teglia e ripiegate il bordo formando un cordone di pasta tutto attorno alla torta, vi rimarrà aperta solo la parte dove avete inserito la cannuccia, soffiare facendo alzare lo strato di pasta, togliete la cannuccia e sigillate velocemente il bordo. Cuocete a 180° per circa 45 minuti.



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre