

Torta salata tonno basilico e olive con brisée al vino

Per questa torta salata ho usato, al posto della pasta brisée (non uso mai la pasta sfoglia perchè non la trovo molto adatta a queste preparazioni) ho usato la pasta al vino, che non contiene burro ed è quindi più leggera... Per il ripieno, oltre alla ricotta, qualcosa di estivo: tonno, olive e basilico. E' ottima tiepida ma anche fredda.



Ingredienti:

per la base:

una dose di pasta al vino come da ricetta

per il ripieno:

350 gr di ricotta di mucca

2 uova grandi

3 scatolette di tonno

1 busta di olive verdi snocciolate

4-5 foglie di basilico lavate e asciugate

olio extravergine di oliva

sale, pepe

Impastare la base, stenderla a foderare una tortiera e cuocere "in bianco" in forno a 190° per circa 20 minuti. Rimuovere i legumi dal fondo e tenere a parte.

In un mixer frullare la ricotta con le uova, un filo d'olio, il tonno sgocciolato, metà delle olive, sale e pepe. Aggiungere le restanti olive e il basilico spezzettato con le mani, ed amalgamare con una spatola.

Versare il composto sulla base, livellare bene con una spatola

e, a piacere, decorare con alcune olive tagliate a metà.



Cuocere in forno a 180° per circa 25-30 minuti finchè la superficie non colora.

Servire tiepida o fredda.