

Torta salata bietola e Brie

La **torta salata bietola e Brie** è una torta salata tipica dei mesi autunnali e invernali, quando le bietole sono nel pieno del loro sapore. Assieme al Brie, aromatizzato da pepe e noce moscata, fanno un ripieno davvero goloso per la pasta sfoglia che lo contiene. Per velocizzare e semplificare la preparazione si può utilizzare la pasta sfoglia pronta, di forma rettangolare, che si trova al supermercato nel banco frigo.

La **torta salata bietola e Brie** può essere un gustoso secondo piatto, ma anche un antipasto, nel qual caso può essere divisa a striscette e servire così fino al doppio delle persone indicate in ricetta. E' preferibile gustarla tiepida.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **270Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 mazzetto di bietola da costa
- Olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale
- 150 g di Brie
- 1 uovo di gallina
- 250 g di Pasta sfoglia
- Pepe nero macinato al momento
- Noce moscata

PREPARAZIONE

- Pulire la bietola separando le coste dalle foglie e scartare quelle rovinare.
- Tagliare le coste a fettine di mezzo centimetro di spessore.
- Sciacquare bene e metterle in un colino.
- Lessare la bietola in abbondante acqua salata per 10 minuti, quindi scolarla.
- Lasciarla nel colino e pestarla con un cucchiaino in modo da fargli perdere l'acqua in eccesso.
- Quando è ben scolata, condirla con un filo d'olio, l'aglio spellato e affettato e regolare di sale. Mescolare bene e tenere da parte.
- Tagliare il Brie in fettine sottili.
- Rompere l'uovo in una ciotola, sbatterlo e tenerlo da parte.
- Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di 35x25 cm circa e metterlo su un foglio di carta da forno.
- Mettere su metà rettangolo la bietola (eliminando l'aglio), lasciando libero mezzo centimetro di bordo.
- Disporre sulla bietola le fettine di Brie, una grattugiata di pepe e una di noce moscata.
- Piegare la pasta a metà e sigillare accuratamente il bordo. Pungere la superficie in 4-5 punti con uno stecco di legno.
- Mettere il calzone con tutta la carta da forno in una teglia, quindi spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare a 200° C per 20-25 minuti circa ponendo la teglia nella zona medio bassa del forno. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata e gonfia.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

