

Torta salata gorgonzola, pera e noci

La **torta salata gorgonzola, pera e noci** è una torta salata a base di pasta sfoglia che unisce il sapore deciso del gorgonzola con quello dolce delle pere, il tutto con la nota croccante delle noci. Il risultato è un mix davvero speciale.

La **torta salata gorgonzola, pera e noci** può essere servita come secondo piatto, ma anche come antipasto, nel qual caso può essere servita a 8-12 persone facendo fettine più piccole.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **315Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 pera
- Mezzo limone
- 40 g di gherigli di noce
- 250 g di Pasta sfoglia
- 20 g di pecorino romano grattugiato
- 250 g di Gorgonzola dolce
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare la pera sotto acqua fresca corrente, eliminare l'estremità con il picciolo, tagliarla a metà, quindi in quarti, eliminare il torsolo e tagliarla a fettine di 2-3 millimetri di spessore.
- Mettere le fettine di pera in una ciotola, cospargere con un po' di succo di limone spremuto, mescolare bene e coprire.
- Pestare grossolanamente le noci in un mortaio, oppure avvolgerle in un telo pulito e pestarle con il batticarne.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa, facendo in modo che risalga un po' sul bordo. Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta.
- Mettere sul fondo il Pecorino grattugiato e metà gherigli di noce. Unire metà gorgonzola a pezzetti, quindi disporre le fettine di pera. Io solitamente le metto in cerchio appena sovrapposte.
- Cospargere qua e là il restante gorgonzola e le noci. Unire una generosa macinata di pepe.
- Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Nella ricetta viene suggerito l'utilizzo del pecorino romano, ma qualsiasi pecorino stagionato va bene. Si possono usare anche fondi misti di avanzi di pecorino di vario tipo che si hanno in frigo. Ottima anche con il Parmigiano Reggiano.

Questa torta salata si conserva ottimamente in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.



VARIANTE VEGETARIANA

Scegliere un formaggio da grattugiare che non sia stato prodotto con caglio animale.