

# Torta salata wurstel e stracchino

La **torta salata wurstel e stracchino** è una torta salata a base di pasta sfoglia, ripiena di cipolle, wurstel e stracchino. Ha il sapore leggermente affumicato dei wurstel e la nota acidula dello stracchino.

La **torta salata wurstel e stracchino** si conserva ottimamente in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- **290Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 160 g di wurstel
- 2 cipolle bianche di media dimensione
- 250 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Timo
- Origano
- Maggiorana
- 250 g di Pasta sfoglia
- 200 g di stracchino
- 30 g di Parmigiano Reggiano

## PREPARAZIONE

- Tagliare i wurstel a metà nel senso della lunghezza, poi di nuovo a metà. Affettarli per ricavare degli spicchietti piccoli.
- Pulire le cipolle togliendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarle quindi a metà, di nuovo a metà e quindi ricavare degli spicchietti sottili.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, le cipolle, portarla sul fuoco e lasciarle dorare a fiamma vivace.
- Aggiungere un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, timo, origano e maggiorana e far cuocere 10 minuti coperto a fiamma media. Girare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta
- Cospargere sul fondo i wurstel, unire le cipolle, lo stracchino a pezzetti e una macinata di pepe. Mescolare appena gli ingredienti con un cucchiaino quindi cospargere con il Parmigiano Reggiano e 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

Questa torta salata si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

