

Torta salata agretti e gorgonzola

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-salata-agretti-e-gorgonzola/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 30 min**



Difficoltà: **facile**



VEGETARIANA

La **torta salata agretti e gorgonzola** è una sfiziosa **ricetta primaverile** preparata con una verdura che io amo moltissimo, gli agretti, o **barba di frate**. Si trovano soltanto in questa stagione e, grazie al loro **gusto semplice, simile a quello degli spinaci**, e alla loro particolare forma a fili, che ricorda quella dell'erba cipollina, sono molto facili da usare in cucina e molto versatili. Da semplice **contorno** di carne, pesce, uova o formaggi, a **condimento** per stuzzicanti primi piatti o **farcia** di golosi piatti salati. Questa torta salata si prepara in un attimo ma non potrà che stupirvi perchè ogni ingrediente si sposa perfettamente con l'altro in un meraviglioso connubio di sapori e consistenze. **La pasta brisè integrale rende questa torta ancora più rustica** e saporita e avvolge in modo perfetto la morbida farcia di agretti e crema al gorgonzola, senza dimenticare la deliziosa croccantezza delle noci. Vi consiglio di approfittare della giusta stagione per acquistare il vostro mazzo di agretti e mettervi al lavoro! Provate anche la [pasta feta, agretti e noci](#).

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4 PERSONE



Per la pasta brisè

- farina di farro 100
- farina integrale 100
- burro 100
- sale 4
- acqua

Per la farcia

- agretti già puliti 280 g
- gorgonzola 120 g
- uova 1
- latte 130 g
- gherigli di noce 30 g
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA SALATA AGRETTI E GORGONZOLA

1

Setacciate le farina in una ciotola capiente e unite il burro leggermente ammorbidito e il sale. Cominciate ad amalgamare i due ingredienti e, se dovesse servire, aggiungete qualche cucchiata acqua fredda (max 50 g). Lavorate con le mani fino ad ottenere un panetto morbido che avvolgerete nella pellicola e metterete a riposare in frigorifero.



2

Lessate gli agretti in acqua bollente salata per qualche minuto, poi scolateli, fateli intiepidire e tritateli con un coltello.



3

Mettete il gorgonzola a pezzetti in una ciotola, quindi scaldate il latte e versatelo sopra stemperando con una frusta. Aggiungete l'uovo, 1 pizzico di sale, il pepe e mescolate (non è necessario che il gorgonzola si sciolga completamente).



4

Tritate i gherigli di noce, quindi riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela su un piano infarinato o su un foglio di carta da forno (io ne ho ritagliato uno della dimensione che mi serviva per rivestire la mia teglia).



5

Adagiate la pasta all'interno di uno stampo di 20/22 cm di diametro e circa 5 cm di altezza e disponete sulla base gli agretti, poi versatevi sopra il composto di uova, latte e gorgonzola.



6

Cospargete con le noci tritate e ripiegate il bordo dell'impasto verso l'interno. Cuocete la torta salata agretti e gorgonzola in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa (se la superficie dovesse iniziare a scurirsi troppo coprite con un foglio di alluminio).



CONSERVAZIONE

Potete conservare la torta salata agretti e gorgonzola in frigorifero all'interno di un contenitore per un paio di giorni.