

Torta salata alle verdure

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-salata-alle-verdure/>



Preparazione: **20 min**



Cottura: **2 h 10 min**



Tempo totale: **2 h 30 min**



Difficoltà: **media**



SENZA UOVA



VEGETARIANA

La **torta salata alle verdure** è una squisita torta di pasta brisè che racchiude tante verdure miste di stagione insaporite da feta e maggiorana. La ricetta di questa torta è presa dal libro di **Donna Hay** Classici Volume 1 ed è veramente buonissima. Io non ho cambiato quasi nulla e vi consiglio davvero di provarla nonostante i lunghi tempi di cottura in forno, magari approfittando di una giornata meno calda. Non solo il gusto è strepitoso ma l'aspetto è davvero bellissimo nella sua semplicità, io ne sono stata letteralmente conquistata. Naturalmente in base alla stagione potrete cambiare la verdura e le erbe per profumare.

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE



- pasta brisè 400 g
- cipolle 1 e 1/2
- peperoni 2
- melanzane 360 g
- zucchine 330 g
- pomodori ramati 4
- olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- feta 200 g
- sale
- pepe
- maggiorana

PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA SALATA ALLE VERDURE

1

Per preparare la torta salata alle verdure sbucciate le cipolle, dividetele a metà e tagliatele a spicchi grossi. Pulite le zucchine, spuntatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Poi tagliate ogni metà in due o tre parti.



2

Spuntate le melanzane e tagliate anche queste a bastoncini con le zucchine. Lavate i pomodori e tagliateli a spicchi grandi.



3

Lavate i peperoni, eliminate i semi e tagliate anche questi a pezzi piuttosto grandi. Sistemate tutte le verdure in una grande teglia rivestita di carta da forno e conditele con sale, pepe e olio. Cuocetele in forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora-1 ora e 20 minuti.



4

Mentre le verdure sono in forno preparate la [pasta brisè](#), fatela raffreddare 30 minuti in frigo, quindi stendetela su un foglio di carta da forno per un diametro di circa 40 cm. Quando le verdure sono pronte toglietele dal forno e fatele intiepidire.



5

Sistamate la pasta brisè su una teglia assieme alla carta da forno e adagiatevi sopra le verdure lasciando un po' di spazio ai bordi. Ricoprite le verdure con la feta sbriciolata e profumate con la maggiorana.



6

Richiudete il disco di pasta brisè attorno al ripieno e cuocete in forno preriscaldato sempre a 180° per circa 50 minuti. Servite la torta salata alle verdure tiepida!



Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758