

## Torta salata ricotta e pomodorini

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-salata-ricotta-e-pomodorini/>



Preparazione: **30 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 20 min**



Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

La **torta salata ricotta e pomodorini** è una deliziosa ricetta estiva dal gusto fresco e delicato e dall'aspetto semplice e raffinato. Una proposta perfetta per tante occasioni buonissima sia tiepida che fredda. La frolla salata è molto simile a quella che ho utilizzato per la [torta salata ricotta e spinaci](#), altrettanto bella e buona, ma in questo caso la farcia è ancora più semplice da realizzare perchè non prevede nessun tipo di cottura. Potete tranquillamente prepararla in anticipo e portarla in tavola al momento opportuno.

[Giuliana Manca](#)

### INGREDIENTI



### Per la frolla salata

- farina 0 200 g
- farina di mais fioretto 50 g
- burro 125 g
- uova 1
- parmigiano grattugiato 40 g
- sale 4 g

### Per la farcia

- ricotta 500 g
- pomodori ciliegini 300 g
- uova 1
- sale
- olio extra vergine di oliva
- basilico

## PROCEDIMENTO

### COME FARE LA TORTA SALATA RICOTTA E POMODORINI

---

1

Per preparare la frolla salata lavorate velocemente (io con il robot) il burro freddo, il sale e le due farine fino ad ottenere un composto sbricioloso. Unite l'uovo e il parmigiano e amalgamate bene il tutto.



2

Dovrete ottenere un panetto liscio che avvolgerete nella pellicola e metterete in frigorifero a riposare. Nel frattempo mettete la ricotta in una ciotola e lavoratela con la forchetta.



3

Aggiungete l'uovo, il basilico sminuzzato e un pizzico di sale e amalgamate bene il tutto. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e privateli dei semi, poi conditeli con sale e olio.



4

Riprendete la pasta dal frigo e stendetela con il mattarello su un foglio di carta da forno. Adagiatela assieme alla carta in una teglia del diametro di circa 20 cm. Tagliate il bordo il eccesso e fatela aderire bene alla teglia.



5

Riempite il guscio di frolla con la ricotta, sistemate i pomodorini sulla ricotta e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti. Fate intiepidire la torta salata ricotta e pomodorini prima di toglierla dallo stampo e servirla.



## CONSERVAZIONE

---

Potete conservare la torta salata ricotta e pomodorini in frigorifero per un paio di giorni al massimo.