

Torta di sfoglia integrale alle ortiche e pinoli

Ed ecco una nuova ricettina dedicata alle ortiche. Che la vogliate provare calda e fragrante, appena sfornata per la cena o a temperatura ambiente tagliata in tanti piccoli spicchi

per condividere in allegria un aperitivo tra amici, ve la consiglio. È una ricetta semplice e veloce, con l'inconfondibile aroma delle ortiche che non mi delude mai e continua ad ispirarmi piatti semplici, dallo stile campagnolo e genuino, perché ogni morso mi ricorda i luoghi in cui le raccolgo, lontano dallo stress, dal rumore delle strade con i primi soli che scaldano la pelle e già fanno presagire l'imminente arrivo dell'estate con la sua energia, le giornate più lunghe e molte più cose da fare di quante ne consentano umanamente le ore di una giornata.

Si è un invito ufficiale all'estate, perché non tardi ad arrivare, tra un morso di torta e l'altro, pronta a scalpitare e vivere a pieno ogni raggio di sole, quando la quarantena finirà e i nostri desideri diverranno realtà.

INGREDIENTI:

- 1 foglio di pasta sfoglia integrale
- 100 g di Ortiche già lessate
- 250 g di formaggio Philadelphia
- 50 g di parmigiano stagionato
- 4 uova
- 6 cucchiaini di pinoli
- 1/2 scalogno
- olio extravergine di oliva

- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente lo scalogno e scaldare in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire aggiungere le ortiche già lessate e strizzate. Cuocere a fiamma viva per 5 minuti circa, aggiungendo 1/2 bicchiere di acqua, un pizzico di sale e pepe macinato fresco.



Mentre le ortiche cotte in padella si raffreddano, in una ciotola lavorare a crema il formaggio Philadelphia con il parmigiano e le uova ed infine unire le ortiche cotte.



Stendere il foglio di pasta sfoglia integrale nella pirofila da forno, versarvi il composto ottenuto. Distribuire sulla superficie i pinoli e ripiegare verso l'interno il bordo della pasta sfoglia.



Cuocere in forno preriscaldato a 230 gradi con funzione ventilata per circa 15 minuti o fino a quando la sfoglia sarà lievitata e dorata.

