Pomì
O Così. O Pomì.

Torta autunnale



Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Pasta brisè: 2 fogli
- Patate lessate: 250g
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Provola: 80g
- Sale: q.b.
- Speck: 80 gr
- Verza: 250 gr

Preparazione

Le torte rustiche spesso ci permettono di tirar fuori tutta la nostra fantasia, sia per quanto riguarda la loro composizione sia per la loro decorazione.
Questa torta l'ho dedicata all'autunno: il suo ripieno racchiude verza speck pomodoro e formaggio, questi ingredienti si fondono in un unico gusto ricco e pieno di sapore.
Per renderla poi ancora più speciale ho ricavato da un disco di pasta brisè delle foglie di diversa misura aiutandomi con stampini ritagliati su cartone, che ho posizionato appoggiandole sul ripieno, come fossero appena cadute dall'albero. Per creare poi delle sfumature le ho pennellate alcune con latte e curcuma e altre con latte e pomodoro, ottenendo così un effetto più naturale, non trovate anche voi che sia bellissima?

Tagliate la verza a fettine sottili, rosolate uno spicchio di aglio con un po' di olio extravergine di oliva, toglietelo e versate la verdura.
Fatela appassire dolcemente, salate e pepate, unite il **pomodoro a cubetti Pomì** e la patata precedentemente lessata e fatta a pezzetti, fate insaporire e cuocete affinchè non sarà tutto morbido. Lasciate intiepidire.
Accendete il forno a 180gradi. Riprendete le verdure, aggiungete lo speck tagliato a fettine e il formaggio fatto a dadini, mescolate bene.
Stendete un foglio di pasta brisè in uno stampo rotondo da 24cm di diametro ben imburrato, versate il ripieno, livellate bene.
Ricavate delle foglie di diversa misura dalla pasta brisè e adagiatele sovrapponendole leggermente per coprire la torta.
Rivoltate i bordi verso l'interno per racchiudere il ripieno.
Spennellate qualche foglia con un composto di latte e curcuma e altre con latte e pomodoro. Infornate e cuocete per circa 40 minuti

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

