

TORTE SALATE

Ingredienti : Per la pasta brisèe:
8 uova
1 Kg di farina
1 kg di margarina
50 g di lievito
buccia di limone
2 buste di vanilina

in alternativa si può comprare la pasta sfoglia per i dolci.

Ingredienti : Per il ripieno:
va benissimo qualsiasi ripieno...utilizziamo la fantasia!!!... (lui comunque, ha messo, verdure varie, pancetta, cipolla, spinaci, peperoni od anche acciughe!)

Preparazione: Per la pasta :
Mescolare tutti gli ingredienti della pasta brisèe - magari con la planetaria- e preparare la pasta, che altro non è che la nostra base per tutte le torte;
quindi cuocerla per 40 minuti a 140°C e riempirla, a piacimento, con le verdure;
una volta riempita di verdure, coprire con una miscela di 2 rossi d'uovo, panna, sale e pepe, parmigiano.
Mettere in forno, cuocere e servire (come in foto).

