

Antipasti

Torta salata al Nesquik con broccoli

Difficoltà 3

Ingredienti per 1 torta

2 sfoglie tonde di pasta brisée Buitoni
400 g di cime di broccoli (anche surgelati)
1 spicchio di aglio
160 g di prosciutto cotto a cubetti
8 cucchiari di Nesquik
Pane grattugiato
3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
Sale QB
peperoncino a piacere
una tortiera da 28 cm

Tempo

20 minuti per la preparazione + 40 minuti per la cottura

Preparazione

Laviamo bene le cime di broccoli e lessiamole in acqua salata per 10 minuti. Scoliamole bene e ripassiamole in padella con l'olio, l'aglio e un pizzico di sale.

Eliminiamo l'aglio e facciamo evaporare il liquido di cottura: prima di metterle sulla sfoglia, le cime devono aver assorbito bene i liquidi.

A piacere possiamo condire con un pizzico di peperoncino e facciamo raffreddare i broccoli.

Facciamo rosolare in una padella, con un cucchiario di olio, i cubetti di prosciutto cotto con il Nesquik: facciamoli andare a fuoco vivo per circa 5 minuti.

Disponiamo la pasta Brisée Buitoni in una teglia con la sua carta da forno. Con una forchetta, bucherelliamo il fondo e poi spolveriamo con pane grattugiato, che serve ad assorbire l'umidità dei broccoli, e il Nesquik.

Farciamo con i broccoli, i cubetti di prosciutto e spolveriamo ancora con un cucchiario di Nesquik.

Stendiamo l'altra sfoglia di pasta e appoggiamola sopra all'altra sfoglia cercando di far combaciare i bordi. Chiudiamo tutto il bordo intorno facendo un po' di pressione con le dita: possiamo anche sigillarlo facendo un po' di pressione con i dentini di una forchetta.

In questo modo facciamo anche un decoro lungo tutto il bordo della pizza. Bucherelliamo anche la sfoglia sopra ma facendo attenzione a non romperla: bastano pochi buchi.

Inforniamo la torta salata (forno già caldo a 200° C) per circa 20 o 30 minuti: fino a quando la superficie risulta un po' dorata. Serviamo con una spolverata di Nesquik.