



Torta salata con pomodorini e burrata

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 1 ora **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 8

- 200 g di farina
- 200 g di burro freddo
- 2 g di sale (1/2 cucchiaino)
- 100 g di acqua fredda
- 75 g di formaggio cremoso tipo mascarpone
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- Sale
- Pepe
- 20 foglie di basilico
- 800 g di pomodorini
- 1 cucchiaino di miele
- 1 burrata
- Un filo di glassa di aceto balsamico
- Un filo di olio d'oliva

Chef: Emma Geoffroy

Prepara questa deliziosa torta per un pranzo perfetto con gli amici: servila con un'insalata di misticanza e goditi i sapori del Mediterraneo.

Porzioni: **8**

Tempo di preparazione: **1 ora**

Tempo di cottura: **35 minuti**

Metodo rapido per la pasta sfoglia

Metti la farina, il burro a cubetti e il sale nella ciotola della planetaria. Inizia a mescolare a bassa velocità (2 su una scala da 1 a 6) e aggiungi l'acqua.

Continua a mescolare fino a quando la farina si combina con l'acqua, ma senza esagerare: assicurati che rimangano dei pezzi di burro visibili. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro infarinato.

Con un mattarello, stendi l'impasto formando un rettangolo (15 cm x 45 cm). A destra, ripiega un terzo dell'impasto verso il centro, poi sovrapponi a sinistra un altro terzo per formare un quadrato. Fai un quarto di giro. Stendi nuovamente un rettangolo (15 cm x 45 cm). Ripiega di nuovo a destra e sinistra, quindi gira ancora.

Ripeti il procedimento altre due volte. Lascia riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora.

Procedimento

Preriscalda il forno a 200°C.

Stendi la pasta sfoglia, posizionala nella teglia per torte e taglia l'eccesso con un coltello.

Spalma il formaggio cremoso, insaporito con zenzero in polvere, sale e pepe. Distribuisci sopra una dozzina di foglie di basilico. Aggiungi i pomodorini, versa un filo di miele e inforna per 35 minuti.

Lascia raffreddare su una griglia. Posiziona la burrata al centro, aggiungi le foglie di basilico rimanenti, condisci con olio d'oliva e glassa di aceto balsamico.

