



TORTA SPONGE AL FORMAGGIO E PREZZEMOLO

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 45 minuti **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4

- 80 g di foglie di prezzemolo (senza i gambi)
- 15 g di foglie di menta
- 83 g di olio extra vergine di oliva
- 145 g di farina 00
- 10 g di amido di mais
- 8 g di lievito vanigliato per dolci
- 2 uova XL
- 180 g di zucchero
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato (parmigiano o grana)
- Un pizzico di sale
- Panna montata per servire

Una torta dal colore verde intenso, che stupisce per la sua eccezionale morbidezza, per la sua dolcezza e per il suo intenso profumo...

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Preparate la purea di prezzemolo e menta: mettete un quarto della quantità totale del prezzemolo e della menta in un bicchiere da frullatore alto e frullate a bassa velocità. Aumentate lentamente la velocità continuando ad aggiungere il resto del prezzemolo e della menta, un quarto per volta.

Aggiungete metà dell'olio evo, versandolo a filo e frullando a velocità medio-bassa fino a quando tutto sarà amalgamato. Unite, quindi, il restante olio evo e frullate per non più di 10 secondi. La miscela apparirà fluida e vellutata.

Trasferite la purea appena ottenuta in una ciotola e mettete in frigorifero.

Preparate la torta: in una ciotola, mescolate insieme la farina, l'amido di mais, un pizzico di sale e il lievito e mettete da parte. Nel robot da cucina, montate le uova con lo zucchero ad alta velocità fino a quando il composto sarà molto denso, spumoso e di colore giallo pallido. Abbassate la velocità del robot e aggiungete la purea di prezzemolo. Unite il formaggio grattugiato e mescolate ancora. A questo punto, aggiungete il composto di farina e mescolate fino a quando non sarà tutto amalgamato. Ungete una teglia da 26 cm, foderatela con carta da forno e versate il composto ottenuto livellandolo con una spatola se necessario. Cuocete per circa 25/30 minuti, in forno preriscaldato a 175°C in modalità ventilata (coprite con carta argentata laddove dovesse iniziare a dorarsi), ruotando la torta a metà cottura, abbassando di qualche grado la temperatura e prolungando eventualmente di 5/8 minuti i tempi di cottura. Verificate la cottura della torta con uno spiedino.

Lasciate raffreddare la torta nella teglia prima di servirla. Decoratela con panna montata e con un rametto di prezzemolo.

Consiglio: *per intensificare il colore della torta, lasciate riposare l'impasto in frigorifero per diverse ore. Se preferite, potete servire la torta di prezzemolo con una pallina di gelato al limone o alla vaniglia.*

