dicembre 2009

Mi sono accorta che molti Soci amano cucinare : alcuni si sono assunti l' impegno di farlo per il pranzo della domenica , altri quando ci sono ospiti , addirittura un Socio ha seguito dei corsi di cucina di una scuola alberghiera … WOW ! come ha commentato Barack Obama quando gli hanno annunciato che gli era stato assegnato il Nobel per la pace .
Al Socio bravissimo chiederò qualche ricetta speciale , ma per ora accontentatevi delle mie , che hanno il pregio di essere semplici e di facile esecuzione , e che comunque io ho imparato e che vi trasmetto come

**<< le ricette della nonna Anna >>**

**Torta salata farcita alla casalinga**

gr. 500 di pasta da pane
gr. 80 di burro
gr. 400 di emmenthal
2 grosse cipolle oppure una cipolla ed un porro
2 uova
2 cucchiai d' olio
un po' di farina - sale - pepe

** tagliate sottilmente le cipolle ( o la cipolla ed il porro ) e fatele rosolare dolcemente con i due cucchiai d ' olio e con gr. 20 di burro
non devono soffriggere , devono restare morbide - lasciate intiepidire
** rompete le 2 uova in una ciotola , sbattetele , salatele e pepatele
** aggiungete l' emmenthal grattugiato e le cipolle e mescolate bene

** lavorate la pasta da pane aggiungendo man mano un poco alla volta gr. 50 di burro ammorbidito.
** quando il burro è tutto assorbito dividete la pasta a metà sul piano di lavoro spolverizzato con la farina e tiratene due sfoglie
** con una sfoglia foderate una tortiera passata con il burro rimasto e infarinata
** mettete il composto di cipolle , uova e formaggio e livellatelo bene
** ricoprite con la seconda sfoglia : chiudete bene gli orli pizzicandoli , decorate con gli eventuali ritagli di sfoglia
** mettete in forno preriscaldato a 190° per 35 / 40 minuti : controllate che la superficie sia dorata , ma non bruciata

La torta può essere servita sia calda che a temperatura ambiente .

Come al solito , si possono utilizzare anche avanzi di vari formaggi , purchè di pasta semi-dura - anche un cucchiaio di parmigiano grattugiato ci sta bene

Per ottenere una variante più saporita , la torta può essere arricchita anche con un po' di salsiccia sbriciolata e soffritta in modo da perdere un po' di grasso o con qualche pezzetto di salume e/o una fetta di prosciutto cotto tagliato grossolonamente

Tutto all' insegna del risparmio !