



Torta vegana di Zucchine, Carote e Pinoli
Con Crema di Topinambur e Patate



Ingredienti per 4 persone:

Per la Sfoglia

- 500 gr. di farina
- 100 ml di olio evo

Casa Vinicola Aldo Rainoldi srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com

- 200 ml di acqua
- Sale q.b.

Per il ripieno

- 4 zucchine
- 4 carote
- 1 scalogno
- Maggiorana q.b. (o basilico in alternativa)
- 50 gr. di pinoli
- Brodo vegetale q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale e Pepe q.b.

Per la Crema:

- 200 g di topinambur
- 1 patata
- ½ scalogno
- Brodo vegetale q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale e Pepe q.b.

Tempi: Preparazione 1 ora e ½ circa

Cottura: 40 minuti

Preparazione:

Preparate prima la sfoglia.

Disponete la farina in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale e versate l'olio.

Amalgamate gl'ingredienti con l'aiuto di una forchetta e, non appena la farina avrà assorbito tutto l'olio, procedete ad aggiungere l'acqua gradualmente.

Una volta che l'impasto ha preso consistenza iniziate a lavorarlo con le mani fino a formare una palla liscia.

Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per un'ora circa in frigorifero.

Procedete preparando il ripieno.

Tagliate carote e zucchine a cubetti piccoli.

Imbiondite in una padella capiente, meglio wok, lo scalogno tagliato sottile con l'olio evo e la maggiorana.

Aggiungete le carote e lasciate sfrigolare un paio di minuti. Sfumate con un mestolo di brodo e lasciate cuocere per 10 minuti.

Successivamente aggiungete le zucchine e lasciate cuocere a fiamma media per altri 10 minuti sfumando sempre con del brodo fino a completo assorbimento.

Aggiustate di sale e pepe e, a fuoco spento, aggiungete i pinoli.

Lasciate raffreddare trasferendo il composto in un'insalatiera.

Preparate la crema.

Imbiondite in una padella antiaderente lo scalogno tagliato sottile con un cucchiaio di olio evo. Una volta appassito, inserite anche le patate senza pelle e tagliate a cubettini piccolissimi, così da facilitarne la cottura.

Tagliate i topinambur a fettine e metteteli in padella, dopodiché salate e pepate e lasciate appassire le verdure per almeno 5 minuti.

Cominciate a versare il brodo vegetale bollente, e fate cuocere fino a quando le verdure non saranno morbide. Attenzione: lasciate assorbire il brodo prima di aggiungerne dell'altro, la sua funzione è solo quella di cuocere le verdure.

Trasferite il composto in una ciotola e riducetelo in crema con l'aiuto di un frullatore ad immersione. Se dovesse risultare troppo densa aggiungete del brodo a filo. Lasciate intiepidire.

Prendete l'impasto togliendolo dal frigo.

Dividetelo a metà: prendetene una metà e lavoratela con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Foderate una teglia rettangolare con un foglio di carta da forno e disponete la sfoglia.

Trasferite il composto di verdure e pinoli nella teglia in modo uniforme.

Prendete la seconda metà dell'impasto e lavoratelo con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere una seconda sfoglia.

Coprite con la seconda sfoglia l'impasto e ponete nel forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.

A fine cottura, togliete subito la teglia dal forno e lasciate 5 minuti a temperatura ambiente in modo che possiate tagliare la torta più facilmente.

Su ogni piatto disponete due cucchiari di crema di topinambur e adagiatevi a fianco la torta.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: Valtellina Superiore Docg Prugnolo

Temperatura di servizio: 16°-18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico