

# Ruinart

## R DE RUINART X TORTA SALATA CON VERDURE DI STAGIONE E CAPRINO



### INGREDIENTI

Per 4 persone

**Tempo di preparazione:**

40 minuti

**Tempo di riposo:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 45 minuti

210 g di farina

100 g di burro

5 g di sale

75 ml di acqua

3 zucchine gialle

3 zucchine verdi

4 carote

100 g di caprino fresco

50 g di ricotta

1 uovo

3 rametti di timo

Sale e pepe

Olio d'oliva

*Di Valérie  
Dadou*

Chef della  
Maison Ruinart





### La pasta brisée

Mescolare la farina con il sale e il burro (tagliato a pezzettini); aggiungere l'acqua e mescolare ancora.

Lasciare riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

### Le verdure

Lavare le verdure, pelare le carote e creare delle striscioline con un tagliaverdure. Mescolare il caprino con la ricotta e l'uovo; aggiungere il timo, sale e pepe.

### L'impiattamento

Stendere la pasta brisée seguendo la forma della teglia. Punzecchiare la base con una forchetta. Versare il mix di caprino e ricotta. Disporre concentricamente le verdure a strisce. Spennellarvi sopra un filo di olio d'oliva.

Aggiungere sale e pepe. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 45 minuti. Degustare calda o fredda.

**I CONSIGLI DELLA CHEF** Per ottenere una disposizione concentrica delle verdure, arrotolare una fetta di zuccina e disporla al centro della torta salata. Circondarla con strisce di carote e alternare le verdure fino a raggiungere il bordo della teglia.

