

TORTA SALATA CON LE ERBE SPONTANEE

200 gr di farina tipo 0 bio
2 cucchiaini di olio e.v. d'oliva
1 cucchiaino di aceto di mele
una presa di sale
acqua

erbe spontanee miste
olio e.v. d'oliva
anacardi tritati

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Le erbe le ho tutte raccolte io: sono tarassaco, piantaggine di quella lanceolata, salvia selvatica, achillea e ortica, le ho solo leggermente scottate e poi cosparse con olio e anacardi tritati (ma potevano andare bene anche pinoli o mandorle).

Ho fatto la pasta impastando farina olio e aceto, sale e acqua fino ad avere una palla morbida, non serve impastare a lungo. Ho messo in un sacchetto di plastica in frigo nel cassetto delle verdure, in basso. Ho lasciato alcune ore, anche una notte va bene, poi ho tolto e ho lasciato un'oretta a temperatura ambiente, poi l'ho stesa. E' facilissima da stendere, morbida. Ho fatto due dischi uguali.

Ne ho steso uno in una teglia tonda. Per il ripieno avevo lavato le erbe e scottate per un minuto, scolate ma non strizzate e tenute da parte (meglio che siano fredde o almeno tiepide). Le ho messe nella torta, cosparse di anacardi tritati e di olio d'oliva (non troppo). Ho messo sopra l'altro disco di pasta, rivoltati i bordi e bucherellato con la forchetta.

Infornato a 180 gradi per mezz'oretta.

Il ripieno si può fare con qualunque verdura, ma una cosa super golosa è farcire questa pasta matta con formaggio morbido e nient'altro (crescenza, sqaquerone, qualcosa del genere).

