

TORTA DI CAVOLO NERO

L'ennesima torta salata con il solito impasto, ma come mi piace questo impasto! Rimane friabile, leggermente sfogliato, è leggero, si fa in un attimo e ci si può mettere dentro di tutto, anche niente, al limite. A volte uso il vino a volte non metto il cremor tartaro ma credo che questo con l'aceto sia il migliore di tutti. E poi qui c'è il cavolo nero, che è buonissimo, me n'è arrivato un mazzone enorme dalla bioexpress e un po' l'ho messo in freezer un po' c'ho fatto la zuppa un po' l'ho messo qui. Con 'sto ripieno ci si può anche condire la pasta, è vegano perchè era così buono che non lo volevo uccidere col formaggio.

Per il ripieno ho scaldato in padella **aglio** grattato con la grattugia di ceramica, **olio evo** e **peperoncino**, ho cotto il **cavolo nero** tagliato a listerelle con l'aggiunta di un po' di acqua (io ho usato quella dove avevo cotto dei fagioli) e **sale**. Mi piace che la costa rimanga croccante per cui non lo cuocio tantissimo.

Per la pasta ho impastato 200 gr di **farina 0**, 2 cucchiaini di **olio evo**, 1 cucchiaino di **aceto di mele**, 1 pizzico di **sale**, un quarto di cucchiaino di **cremor tartaro** di quello già addizionato con bicarbonato e acqua fino ad avere la consistenza giusta.

Ho steso col mattarello due dischi, farcito, cotto a 180 gradi fino a leggera doratura. E' buona anche il giorno dopo, va lasciata fuori dal frigo.

