

Torta salata pere e gorgonzola

100 gr. di farina 00
2 cucchiai di olio evo
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato
un pizzico di cremor tartaro
vino bianco q.b. per impastare

Si impasta non a lungo, solo velocemente per amalgamare gli ingredienti, si lascia riposare e si prepara il ripieno:

pere tagliate a fettine bagnate in succo limpido di mela con comino, anice e semi di finocchio pestati, gorgonzola tagliato a fettine, io veramente ho usato il blu di capra, ma qualunque erborinato va bene.

Si stende molto sottile la pasta in due cerchi, deve essere trasparente.

Si mettono le fettine di gorgonzola sul primo disco, sopra le fettine di pera, sopra l'altro disco, si fa il cordoncino intorno o comunque si sigilla bene, si pennella sulla superficie il succo di mela avanzato, che aiuta anche a sigillare la pasta, si inforna a 180 gradi finchè non è leggermente dorato.

