



Raclette leftover tart - viva gli avanzi!

Dopo una piacevole serata a base di raclette, avanza quasi sempre qualcosa: qualche patata, qualche fetta di formaggio, cetriolini sottaceto, magari anche qualche salsicetta dal grill da tavola. Invece di mettere tutto nel frigorifero e poi buttarlo via, crea qualcosa di nuovo! Questa torta salata di pasta sfoglia con gli avanzi della raclette è perfetta per utilizzare in modo creativo i resti. Si prepara in un attimo, è croccante, saporita e ha un sapore quasi migliore della raclette stessa. Nel mio video preparo la torta con formaggio da raclette, pere e miele: una combinazione semplice ma divina. Puoi personalizzarla a piacere con tutto ciò che è avanzato dal giorno prima.

Ingredienti per 1 teglia

- 1 rotolo di pasta sfoglia
(rettangolare, per una teglia)
- Circa 6-8 fette di formaggio da raclette
- 1 pera matura, tagliata a fette sottili o a spicchi
- 2 cucchiaini di miele
- Un po' di spezie per raclette
- 1 uovo intero (per spennellare)

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità ventilata.
2. **Preparare la pasta sfoglia**
Stendere la pasta su una teglia rivestita con carta da forno.
3. **Farcire**
Distribuire prima le fette di formaggio da raclette in modo uniforme sulla pasta; quindi aggiungere gli spicchi di pera; cospargere con il miele e aggiungere generosamente le spezie per raclette.
4. **Formare i bordi**
Ripiegare leggermente i bordi della pasta sfoglia e spennellarli con l'uovo sbattuto.
5. **Cuocere**
Cuocere in forno per circa 25-35 minuti fino a quando la torta non sarà dorata e croccante.
6. **Servire**
Preferibilmente ancora calda – ottima con un bicchiere di vino bianco o una piccola insalata.

Suggerimento

Se ti avanzano delle patate lesse, della pancetta, del mais o dei cetriolini sottaceto dalla raclette, taglia tutto a pezzetti e aggiungili alla torta salata. Funziona con quasi tutto.

Consigliare vini

Carmelin Petite Arvine
du Valais AOC



<https://www.denner.ch/de/weinshop/carmelin-petite-arvine-du-valais-aoc-p1026478?q=Carmelin+Petite+Arvine++du+Valais+AOC>