

# Tarte flambée all'aglio orsino e feta



**Il profumo della primavera è nell'aria: l'aglio orsino annuncia la fine dell'inverno e dà alla nostra tarte flambée il suo tipico aroma!**

Siamo dei fan sfegatati della *tarte flambée*, perché è velocissima da preparare ed estremamente versatile. C'è solo da aprire il frigorifero e mettere sulla sottile sfoglia tutto ciò che ha un buon sapore o che dovrebbe essere usato. Attraente per il palato è anche il gioco fra dolce e salato. Chi vuole può infatti aggiungere alla tarte flambée delle rondelline di dattero tagliate sottili che formano un meraviglioso contrasto con il sapore pungente dell'aglio orsino. A proposito: Anche questa *tarte flambée con formaggio morbido e uva* è da provare!

Chi vuole raccogliere personalmente l'aglio orsino, lo può trovare sul bordo dei sentieri e nei boschi tra metà marzo e inizio maggio. Quando si raccoglie l'aglio orsino, è importante non confonderlo con il mughetto o il falso zafferano dei prati: oltre a piccole differenze nell'aspetto, le foglie dell'aglio orsino si riconoscono dal tipico odore penetrante di aglio. Se non si è sicuri di avere in mano la pianta giusta, strofinate una foglia tra l'indice e il pollice e annusate le dita. Se non c'è un odore percettibile di aglio, è meglio lasciare stare la piantina.

La focaccia è anche un'ottima base per fare dei panini. Tagliatela a metà e farcitemela con fantasia.

## Pasta

- 200 g di farina semi-bianca
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini d'olio di oliva
- Circa 1,2-1,4 dl di acqua tiepida

## Farcitura

- 20 g di aglio orsino, tritato finemente
- 120 g di crème fraîche
- 60 g di feta, sbriciolata

- ½ di cucchiaino di sale (o più, a piacere)
- Pepe nero macinato fresco
- 1 piccola cipolla, finemente tritata
- Opzionale 3 datteri, a rondelle sottili
- Aggiungete dell'aglio orsino tritato finemente come decorazione

## Pasta

1. Mescolare la farina e il sale, aggiungere l'olio di oliva e amalgamarlo agli ingredienti secchi.
2. Aggiungere l'acqua a poco a poco, impastando man mano che si procede. Una volta che l'impasto tiene e si forma un pezzo unico, impastarlo ancora per circa due minuti. È importante che l'impasto rimanga leggermente umido alla fine. Mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo con un panno umido e lasciarlo riposare per 30 minuti.

## Farcitura

1. Nel frattempo preparare la crema da spalmarvi sopra: mescolare l'aglio orsino tritato con la crème fraîche, la feta, il sale e il pepe e condire a piacere.
2. Preriscaldare il forno a 220 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore. Dimezzare la pasta e lavorarne le due parti ancora una volta molto brevemente. Poi spianare i due pezzi a formare una sfoglia sottile. Spalmare su entrambi la crema preparata, lasciando un dito di spazio lungo il bordo.
3. Distribuire gli anelli di cipolla sulla tarte flambée e cuocere per circa 12 a 13 minuti.
4. Lasciare raffreddare leggermente, ricoprire con i datteri e cospargere con l'aglio orsino fresco.

**Tempo di preparazione ca. 1 ora (incluso il tempo di riposo e di cottura)**

### Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Rosso scuro con riflessi purpurei. Al naso aromi di bacche mature, prugne, confettura e un po' di vaniglia. Pieno al palato con tannini vellutati e rotondi. Retrogusto dolcemente fruttato.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)