

Torta di pasta sfoglia con formaggio di capra e pera



Sapore di Francia! Questa torta di pasta sfoglia, caratterizzata dalla gustosa combinazione di formaggio di capra e pera, delizia il palato saziando sia l'appetito che la voglia di viaggiare.

Preparare da sé la pasta sfoglia è un lavoro che richiede parecchio tempo. Ecco perché di regola si ricorre a un prodotto già pronto riservando il fai da te alle occasioni speciali. La sfoglia, pasta a base di farina e burro, è tanto apprezzata anche perché si presta per preparazioni sia dolci che salate. E la torta della ricetta di oggi, combinando pera e formaggio, offre addirittura entrambe.

Il formaggio di capra a pasta molle, un tempo piuttosto raro sulle portate di formaggi, oggi gode di ottima fama non solo tra i conoscitori: con il suo sapore delicatamente acidulo e la consistenza cremosa questa specialità casearia trova sempre più estimatori. Anche in questa torta fa la sua bella figura. Abbinato a ingredienti dolci come miele e pera, infatti, il suo sapore è semplicemente delizioso.

- 1 forma di pasta sfoglia rettangolare, ad es. IP-SUISSE
- 140 g di formaggio fresco
- 1 rametto di rosmarino, finemente tritato
- ¼ cucchiaino di noce moscata in polvere
- ¼ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 1 grossa pera, ca. 300 g, sbucciata, privata dei semi e tagliata a fette sottili
- 1 piccola cipolla rossa, tagliata ad anelli sottili
- 140 g di formaggio di capra a pasta molle, a fette (varietà tagliabile)
- Pepe nero macinato fresco
- 20 g di nocciole, tritate grossolanamente
- Miele liquido per la spruzzata finale
- Olio d'oliva per la spruzzata finale

1. Preiscaldare il forno a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore. Srotolare la pasta sfoglia e ripiegarla di circa 1 cm su tutti i lati in modo da formare un bordo. Bucherellare ripetutamente con una forchetta la superficie della pasta.
2. Mescolare il formaggio fresco con il rosmarino tritato, la noce moscata e il sale e spalmare il composto così ottenuto sulla pasta. Quindi distribuirvi sopra un sottile strato di senape di Digione.

3. Ricoprire il tutto prima con le fette di pera, poi con quelle di cipolla e infine con il formaggio di capra. Condire di pepe e cuocere nel forno preriscaldato per 10 minuti.
4. Cospargere la torta con le nocciole tritate e cuocere per altri 10 minuti fino a doratura.
5. Spruzzare con un po di miele e olio d'oliva e servire.

Tempo di preparazione: ca. 55 minuti