

Galette di pomodori e ricotta al profumo di basilico

INGREDIENTI PER UNA GALETTE:

Per prima cosa, mettiamo in una ciotola la farina con l'acqua e l'olio. Aggiungiamo un pizzico di sale e mescoliamo bene. Otteniamo così un panetto omogeneo e avvolgiamolo nella pellicola. Lasciamo riposare l'impasto per circa 20 minuti in frigorifero.

Trascorso il tempo, riprendiamo il nostro panetto estendiamolo con il mattarello direttamente sopra un foglio di carta forno.

Una volta stesa la pasta, in maniera circolare, spalmiamo sopra la ricotta mescolato con il pesto e un pizzico di sale/ pepe. (Lasciamo 5 cm di bordo) Adagiamo sopra le fette di pomodoro e richiudiamo i bordi verso l'interno.

Cospargiamo la superficie con dell'origano secco e un filo di olio di oliva. Inforniamo a 180° per circa 20 minuti nella parte media del forno. Una volta trascorso il tempo ;spostiamo per altri 10 minuti, nella parte bassa del forno così da terminare la cottura della base della nostra torta salata. Lasciamo raffreddare e tagliamo a fette.

*Per la galette integrale:

200 g di farina integrale

90 g di acqua fredda

45 g di olio di oliva
sale

*Per il ripieno:

300 g di pomodori da insalata (poco maturi)

100 g di ricotta

un cucchiaino di pesto

origano secco

sale

pepe