

TORTA DI CAVOLO E CAVOLFIORE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di cavolfiore,
- 400 g di cavolo,
- 60 g di burro,
- 150 g di formaggio fontina,
- 1 scalogno,
- 3 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per la pasta:

- 125 g di farina bianca,
- 125 g di farina integrale,
- 100 g di burro,
- sale.

Lavate il cavolfiore e lessatelo al dente in acqua leggermente salata.

Scolatelo, dividetelo a cimette e fatele rosolare in un tegame con lo scalogno tritato, un po' di burro e un cucchiaio di olio. Tagliate il cavolo a listarelle, unitele al cavolfiore e lasciatele appassire.

Salate e pepate.

Rassodate le uova.

Impastate la farina con il burro, un po' d'acqua e un pizzico di sale.

Fate riposare la pasta per un'ora, poi dividetela a metà, stendetene una parte a sfoglia e adagiatela in una tortiera imburata facendola risalire anche lungo il bordo.

Distribuite sul fondo uno strato di fettine di uova sode, uno di cavolo, uno di fettine di fontina, uno di cavolfiore e via di seguito fino a esaurimento degli ingredienti.

Coprite con la restante pasta sfoglia anch'essa tirata a disco, bucherellate la superficie, spennellatela di olio e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per mezz'ora.

Servite la torta tiepida.