

Impasti base per torte salate fatti in casa

E' possibile realizzare gli impasti base per torte salate anche in casa: in questo post vi mostrerò alcune ottime varianti, leggere e sfiziose!

In queste giornate dove siamo tutti per forza di cose chiusi in casa, è bello anche pasticciare in cucina...

Con qualche verdura, qualche uovo e del formaggio, ma anche con qualche avanzo, si può improvvisare una bella torta salata, sempre gradita da tutti e che porta allegria sulla tavola.

Spesso però, aprendo l'anta del frigo, magari arriva qualche delusione perchè...la pasta sfoglia già pronta o la pasta briseè sono terminate: come fare?!

Niente paura!

Voglio rassicurarvi e dirvi che, con pochissimi ingredienti, potete tranquillamente creare voi i vostri **impasti base per torte salate**: io stessa da tempo immemore li utilizzo, e devo dire che ormai non acquisto quasi più sfoglie e impasti già pronti.

A casa li gradiscono tantissimo e faccio sempre un'ottima figura!

Quindi perchè non provare a farli insieme a me?

Non sono una cuoca e queste che vi lascio sono delle ricette base semplici, senza pretesa alcuna, da me sperimentate e preparate da una mamma che cucina per la propria famiglia: se vorrete provarle, e se le gradirete ne sarò felice.

PRIMA VARIANTE: LA PASTA MATTA

Questa ricetta di pasta matta l'ho scoperta tempo fa sul blog di [Fotocibiamo](#), che ringrazio: mi ha aperto un mondo.

Ho iniziato a prepararla molto molto spesso, utilizzandola per realizzare panzerottini, basi per torte salate sia aperte che chiuse (sotto vi lascerò dei link alle mie ricette con il suo utilizzo).

Ingredienti per una dose adatta ad una torta salata realizzata in tortiera diametro cm 24 circa:

200 g farina bianca

2-3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

90 g acqua naturale

1 pizzico di sale

Impastate tutti gli ingredienti sino a formare una bella palla d'impasto, che poi metterete a riposare per mezz'ora- un'ora coperta con un canovaccio.

Successivamente stendetela ed utilizzatela!

Potete inserire all'interno anche delle erbe sminuzzate, qualche spezia...qualche semino...largo alla fantasia.

Io ho anche provato ad utilizzare combinazioni di farine diverse; ovviamente, in questo caso, anche l'assorbimento dei liquidi sarà diverso, ma con un po' di pratica e di confidenza con l'impasto, imparerete a dosarla in modo da ottenere sempre l'elasticità perfetta per stenderla al meglio e creare le vostre future basi.

Rimane piuttosto croccante una volta cotta, contenendo pochissimi grassi.

Ricette con pasta matta:

[Torta salata di coste di bietola e speck](#)

Crostata salata al basilico piselli e prosciutto

SECONDA VARIANTE: LA PASTA AL VINO

La pasta al vino è un'altra pasta perfetta da utilizzare nelle preparazioni di torte salate; io l'ho scoperta sul ricettario del Bimby, ormai tanti anni fa, ma è possibile anche realizzarla a mano.

Si fa velocemente, è bella elastica e molto saporita; rispetto alla pasta matta infatti ha il vino al posto dell'acqua, e contiene una dose maggiore di olio.

Ingredienti per una dose adatta ad una torta salata realizzata in tortiera diametro cm 24 circa:

300 g farina 00

100 g vino bianco secco non frizzante

80 g olio di semi di girasole o mais

1 pizzico sale fino

Impastate tutti gli ingredienti sino a formare una bella palla d'impasto, che poi metterete a riposare per mezz'ora- un'ora coperta con un canovaccio.

Successivamente stendetela ed utilizzatela!

Anche in questo caso potete arricchirla con qualche spezia, o qualche erba aromatica tritata; io però preferisco consumarla così com'è, avendo già di suo un profumo ed un aroma ben

definiti grazie al vino contenuto all'interno.

Ricette con pasta al vino:

[Tortini di scarola con uvetta e pinoli](#)

[Torta salata con zucchine trombette di Albenga](#)

TERZA VARIANTE: FINTA PASTA SFOGLIA

Questa è una pasta molto leggera, morbida da lavorare, che una volta cotta rimane un poco sfogliata quasi a sembrare una pasta sfoglia (ma che in realtà non è...).

Io ci faccio torte salate, e mi piace anche usarla per fare dei calzoni ripieni di prosciutto e formaggio, oppure di formaggio e verdure; non ho mai fatto ripieni molto liquidi, come salse di pomodoro o creme liquide a base di uova e formaggio, quindi non saprei la sua tenuta...ma vi prometto che ci proverò.

E' davvero molto semplice da realizzare, provatela e fatemi sapere.

Si possono anche usare combinazioni di farine diverse, come

sempre regolatevi perchè, ogni farina, ha la propria assorbenza di liquidi e di conseguenza potrebbe variare la consistenza finale.

Ingredienti per una dose adatta ad una torta salata realizzata in tortiera diametro cm 24 circa:

300 g farina 00

250 gr. di ricotta

250 gr. farina 00

2 cucchiaini di olio di oliva

un bel pizzico di sale fino

Impastare la farina col sale, la ricotta e l'olio; ottenere una bella palla di impasto, che va fatta riposare in frigorifero per mezz'ora circa.

Una volta trascorso questo tempo, stenderla e farcirla con vari ingredienti; con queste dosi si può anche fare un rustico o una torta salata chiusa, basterà usare uno stampo magari un poco più piccolo.

Ricette con finta pasta sfoglia:

[Focaccia di Giovannina](#)

[Sfogliata ai cinque cereali cotto e broccoli](#)

Voglio fare una precisazione...queste due ricette sono molto vecchie, quindi vi chiedo di non fare caso alla bruttezza delle immagini, fanno parte della mia storia, della storia di questo sito e del mio cammino come blogger; sono stata molto indecisa se sostituirle, poi ho pensato di lasciarle così.

Voi considerate il risultato ☐

Fra pochi giorni il mio blog compirà 12 anni.
Non ho voglia di festeggiare in questo periodo, troppo dolore
e troppe cose tristi mi tolgono il sorriso...spero si possa
tornare presto alla normalità, per tutti.
Vi abbraccio forte

Simona