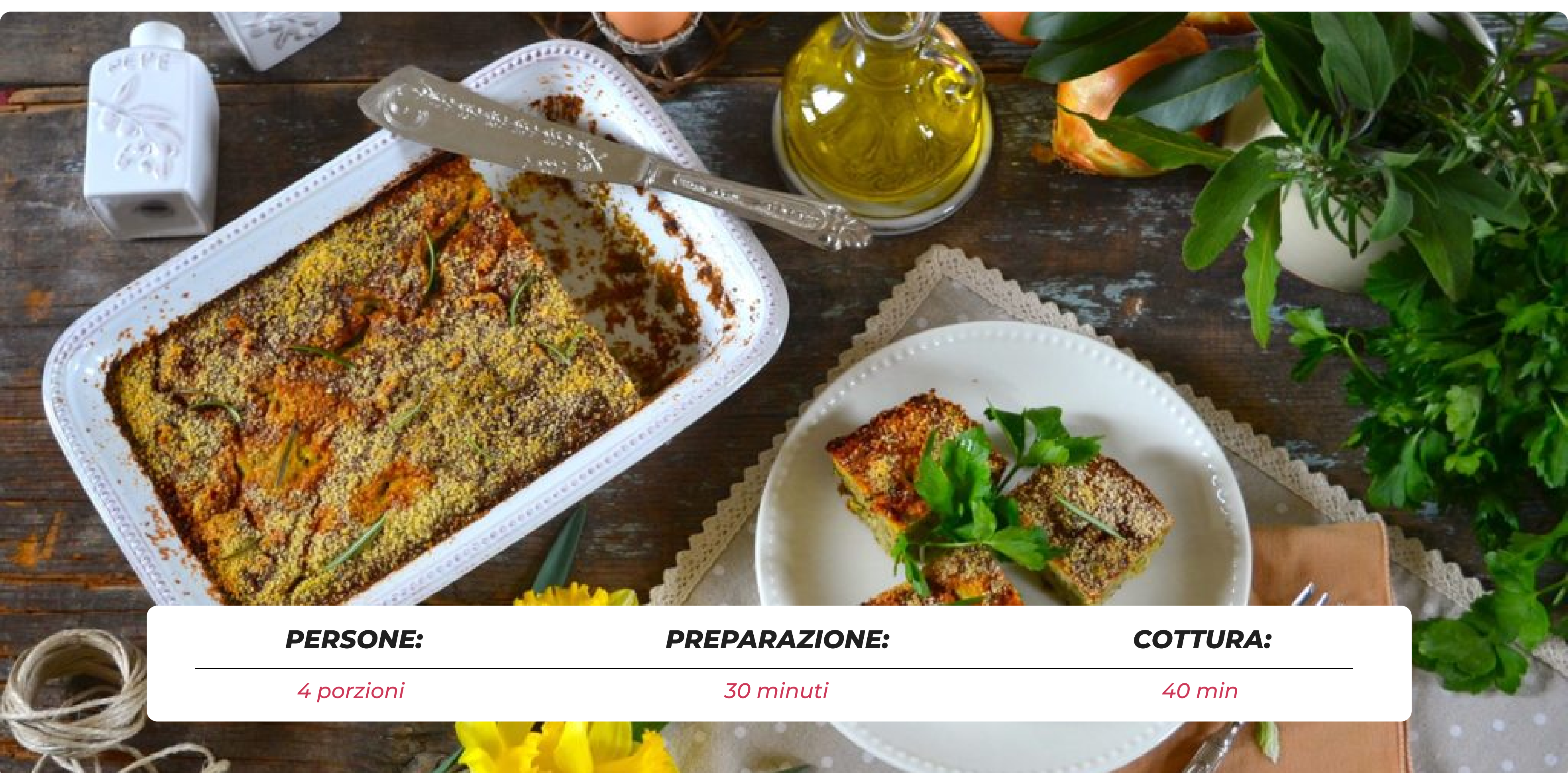


TORTA VERDE

del Monferrato

**PERSONE:**

4 porzioni

PREPARAZIONE:

30 minuti

COTTURA:

40 min

INGREDIENTI:

- 400 g di erbe o spinaci
- 180 g di riso Roma
- 2 uova
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1/2 cipolla
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Burro q.b.
- 1 rametto di rosmarino
- Qualche foglia di maggiorana fresca
- Qualche foglia di prezzemolo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 pizzico di noce moscata
- Pangrattato q.b.

PREPARAZIONE:

- Lavare e pulire accuratamente le erbe o gli spinaci. Metterli a cuocere in poca acqua salata per 10 minuti, quindi scolarli, conservando l'acqua di cottura. Strizzare bene le erbe e tenerle da parte.
- In una casseruola, fare un soffritto con mezza cipolla tritata, un filo d'olio extravergine d'oliva e una noce di burro. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto.
- Aggiungere gradualmente l'acqua di cottura delle erbe al riso, mescolando di tanto in tanto. Continuare la cottura del risotto fino a quando sarà al dente.
- Tritare finemente le erbe strizzate a mano e preparare un trito di erbe aromatiche con il rosmarino, la maggiorana e il prezzemolo.
- Aggiungere le erbe e il trito di erbe aromatiche al risotto, mescolare bene e continuare la cottura. Quando il riso è quasi pronto, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.
- Una volta raffreddato il risotto, trasferirlo in una ciotola. Aggiungere il Parmigiano grattugiato, le uova, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Imburrare una teglia e spolverizzarla con pangrattato. Versare il composto di riso nella teglia, livellandolo con il dorso di un cucchiaio.
- Cospargere la superficie della torta con pangrattato aggiuntivo, un po' di Parmigiano grattugiato, qualche pezzetto di burro e aghi di rosmarino.
- Cuocere la torta in forno ventilato pre-riscaldato a 180°C per circa 40 minuti, o finché la superficie non risulta dorata e croccante.
- Sfnare la Torta Salata del Monferrato e servirla fredda o tiepida. Il giorno successivo sarà ancora più gustosa.

Cenni Storici

La Torta Salata del Monferrato è una specialità culinaria tipica del Basso Piemonte, soprattutto della zona di Nizza Monferrato.

Originariamente veniva preparata durante il periodo pasquale e rappresentava un piatto tradizionale delle tavole piemontesi per il pranzo di Pasqua o per un picnic nel giorno di Pasquetta.

La ricetta originale varia leggermente da famiglia a famiglia, ma in passato venivano utilizzate erbe spontanee raccolte nei campi, come la borragine, il tarassaco, le ortiche o la salvia selvatica. Oggi, per comodità e per adattarsi ai gusti contemporanei, si preferisce utilizzare erbe o spinaci.

La Torta Salata del Monferrato è conosciuta anche come "turta verda" ed è particolarmente celebrata nella città di Nizza Monferrato, capitale del famoso cardo gobbo. Ogni anno, verso la fine di aprile, le viene dedicata una festa all'interno della Fiera del Santo Cristo.

Questa ricetta si avvicina molto alla versione originale della Torta Salata del Monferrato, con ingredienti semplici e una preparazione facile. È un'ottima scelta per arricchire il menu di Pasqua o per un delizioso picnic con amici e parenti.