

# Torta salata con cuore croccante di barbabietola

Il rosso passione della barbabietola insieme a cuori di pasta sfoglia in una torta salata che sembra un biglietto d'amore. Ecco la ricetta per un piatto di San Valentino davvero bellissimo.

## Ingredienti per due persone

- Bacche di rosa canina
- Una barbabietola rossa
- 150 g Crescenza
- 3 cucchiari di panna liquida
- 200 g di pasta sfoglia
- Pepe nero
- Pepe rosa in grani
- Sale
- Un tuorlo d'uovo

## Preparazione

- Rivestire con 200 g di pasta sfoglia già pronta il fondo e le pareti di uno stampo da crostata a forma di cuore di circa 15 cm di lato foderato con carta da forno. Se non l'avete, adagiate la sfoglia su una placca ricoperta di carta da forno, ritagliate un cuore e formate un cordoncino tutt'intorno.
- Bucherellare la pasta con una forchetta e spennellate il bordo con un tuorlo sbattuto insieme a un cucchiario d'acqua.
- Ricavare dai ritagli di pasta dei cuoricini, aiutandovi con un taglia-biscotti.
- Cuocere in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti.
- Lavorare 150 g di crescenza con 3 cucchiari di panna e un pizzico di sale.
- Disporre il guscio di pasta su un piatto e farcirlo ancora tiepido con la crema di crescenza.
- Cospargere con pepe nero macinato al momento e bacche di pepe rosa.
- Da 4 fettine di barbabietola già lessata ricavare 4 cuoricini e adagiarli sulla torta.



Decorare con bacche di rosa canina e, se vi piace, accompagnate con cocktail Bellini: riempite le flûte per un terzo di succo di pesca e completate con Prosecco ben ghiacciato

Happy Valentine's day!