ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

La ricetta di Ferragosto: la torta caprese salata

15 Agosto 2025



Torta caprese salata: l’incontro perfetto tra mozzarella, pomodoro e pesto

Per Ferragosto vi proponiamo una ricetta semplice e gustosa, che attinge ai piatti della tradizione e che sa di connubio. Quando la freschezza del pomodoro, infatti, incontra la cremosità della mozzarella nasce un classico intramontabile: **la caprese.** Ma in versione salata e al forno, diventa una torta soffice e profumata, ideale per portare in tavola tutto il sapore dell’estate.

La **torta caprese salata** è una ricetta semplice e veloce, perfetta per un pranzo leggero, un aperitivo colorato o una cena informale. Il tocco in più? **Un cucchiaio di pesto** – che sia alla genovese o in una variante creativa, come quello di zucchine – per regalare al piatto una nota aromatica irresistibile.

Facile da preparare e bella da vedere, questa torta si presta anche a personalizzazioni: si possono aggiungere verdure di stagione, erbe aromatiche o persino un mix di formaggi.

Chi ama il matrimonio tra pomodoro e mozzarella potrà divertirsi a sperimentare anche altre proposte: dall’**insalata caprese** tradizionale alla più originale **caprese finger food**, fino ad altre torte salate come la **versione estiva ai peperoni** o la **tarte tatin ai pomodorini**.

Un piatto che profuma d’estate, pronto in pochi passaggi e capace di conquistare tutti, dal primo morso all’ultimo.

Torta Caprese Salata

Porzioni: 6–8 | **Tempo di preparazione:** 15 min | **Cottura:** 35–40 min | **Difficoltà:** facile

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
- 250 g di mozzarella ben scolata (preferibilmente fiordilatte o bufala)
- 250 g di pomodorini ciliegia o datterini
- 1–2 cucchiai di pesto alla genovese (o pesto di zucchine, per una variante)
- 2 uova
- 100 ml di panna da cucina (o latte intero)
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Foglie di basilico fresco
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d’oliva q.b.

Preparazione

1. **Preparare la base**

- Srotolare la pasta sfoglia e sistemarla in una tortiera (diametro 24 cm) rivestita con carta forno.
- Bucherellare il fondo con una forchetta.

2. **Preparare il ripieno**
   - Tagliare la mozzarella a cubetti e farla scolare bene.
   - Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.
   - In una ciotola, sbattere le uova con la panna, il parmigiano, il pesto, sale e pepe.
3. **Assemblare la torta**
   - Distribuire sulla base di sfoglia la mozzarella e i pomodorini.
   - Versare il composto di uova, panna e pesto.
   - Decorare con qualche foglia di basilico.
4. **Cottura**
   - Infornare in forno preriscaldato a **180°C** statico per **35–40 minuti**, finché la superficie sarà dorata.
   - Sfornare e lasciare intiepidire prima di servire.

Consigli

- Per un sapore più intenso, provate ad aggiungere olive nere a rondelle o filetti di acciuga.

- Potete sostituire la pasta sfoglia con pasta brisée per una base più friabile.

- Se la mozzarella rilascia troppa acqua, asciugatela con carta da cucina o usate mozzarella per pizza.