

## TORTA SALATA ALLE CAROTE



### Ingredienti:

Per la pasta:  
120-150 gr farina di kamut integrale;  
30 gr sesamo tostato\*;  
1 cucchiaio di rosmarino tritato  
5 cucchiai di olio extra vergine d'oliva  
un po' di sale;  
acqua q.b. per ottenere un impasto morbido.

Per il ripieno:  
7 belle carote tagliate a julien  
1 cucchiaio colmo di prezzemolo tritato  
2 cucchiai di farina;  
3 cucchiai di olio e.v.o.;  
1 spicchio d'aglio;  
un po' di curry  
sale q.b.;  
circa un bicchiere (circa 150 ml) di latte di soia;  
1 cucchiaio colmo di pane grattugiato.

\* Per la tostatura: lavare il sesamo, scolarne via l'acqua con un colino e metterlo sul fuoco in un pentolino.  
Mescolandolo, lasciarlo sul fuoco fino a quando non rimane più attaccato al cucchiaio, risultando così ben asciutto, secco e più dorato.



### Preparazione:

Della pasta:

In un recipiente mescolare la farina, il sale, il rosmarino e il sesamo ed aggiungere lentamente l'acqua mescolando, quanta ne basta per ottenere un impasto morbido che potrà essere lavorato con le mani.  
Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per 15 minuti.



### Del ripieno:

In una padella insaporire l'olio con l'aglio, aggiungere la carote e il prezzemolo e cuocere per circa 5 minuti aggiungendo poca acqua se necessaria.

Unire il curry e il sale, poi la farina e, continuando a mescolare, aggiungere il latte vegetale.

Cuocere a fuoco basso finché il liquido si addensa.

Stendere con un matterello la pasta e riporla in una tortiera del diametro di cm 25, precedentemente oliata, in modo da coprirne anche i bordi.

Distribuire il pane grattugiato sulla pasta.

Versarvi il ripieno di carote e poi ripiegare il bordo della pasta sui margini del ripieno stesso.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.