

Torta de Peras e Gorgonzola



Torta de Peras e Gorgonzola

Sempre me veio à cabeça como é que as pessoas viviam no tempo em que não existia a geladeira e como os alimentos eram conservados. Com certeza muita coisa estragava rapidamente e por causa disso algumas invenções culinárias foram criadas e a “massa podre” foi uma delas.

Descobri que os alimentos eram conservados *in natura*, em sal para não estragar rápido.

Um dia alguém preparou a receita de uma massa em grande quantidade, usou só uma parte e deixou o resto, sabendo que ia estragar. Mas isso não aconteceu e quando foi usada no dia seguinte, perguntaram que massa era aquela. Daí o cozinheiro disse que havia usado a massa que deveria estar podre, mas não estava!

O nome pegou e hoje a massa podre leva ovos para fazer a liga dos ingredientes e deve ser trabalhada rapidamente para manter

a textura.

As aparências enganam. De podre, a massa só tem o nome, pois o sabor...derrete na boca, é uma delícia e pode ser usada para tortas e empadas.

A receita de hoje é dessa massa podre maravilhosa com um recheio pra lá de gostoso! Aproveitem!

Ingredientes:

Massa podre:

- 500 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga gelada
- 2 colheres de sopa de maisena
- 2 gemas
- 2 colheres de chá de sal
- Água gelada o suficiente

Modo de fazer a massa:

1. Colocar a farinha de trigo numa travessa junto com a manteiga, a maisena e o sal, misturar com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
2. Adicionar as gemas e um pouquinho de água gelada.
3. Amassar até dar o ponto adicionando mais água, se necessário.
4. Forrar o fundo e as laterais de uma forma para torta (daquelas com fundo removível).
5. Fazer furos na massa com um garfo e levar ao forno para pré assar por mais ou menos 10 minutos em forno médio.

5. Reserve.

Recheio:

- 100 g de queijo gorgonzola esfarelados
- 200 g de Cream Cheese
- 3 ovos
- 1 colher de sobremesa de mostarda
- pimenta do reino a gosto

Cobertura:

- 3 peras descascadas fatiadas ou cortadas ao meio sem casca e sem semente

Modo de fazer:

1. Misturar todos os ingredientes do recheio, colocar na massa pré assada e cobrir com as peras em fatias ou cortadas ao meio.
2. Levar para assar por mais ou menos 25 minutos a 180° C ou até dourar.
3. Servir com uma saladinha verde...humm!!