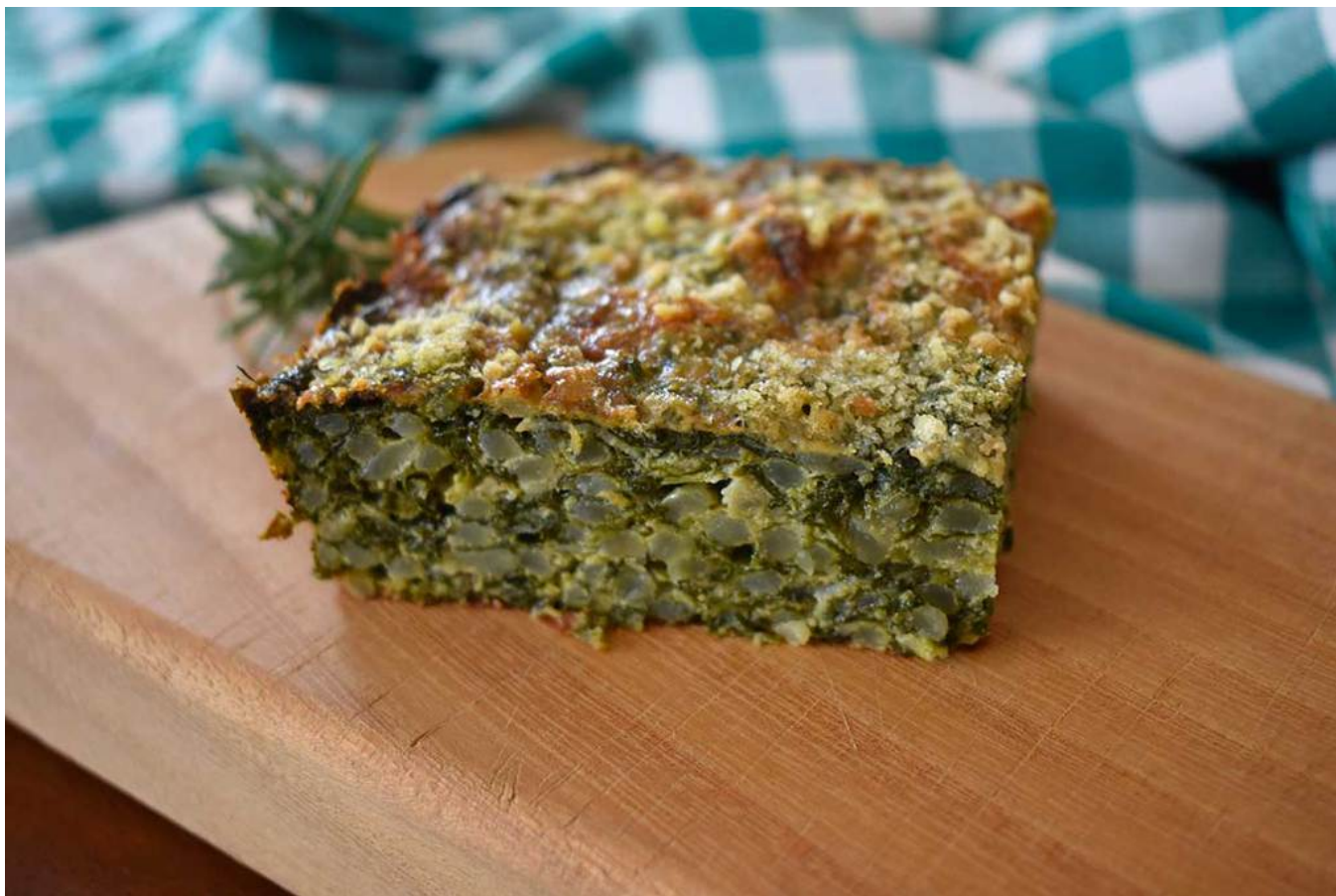
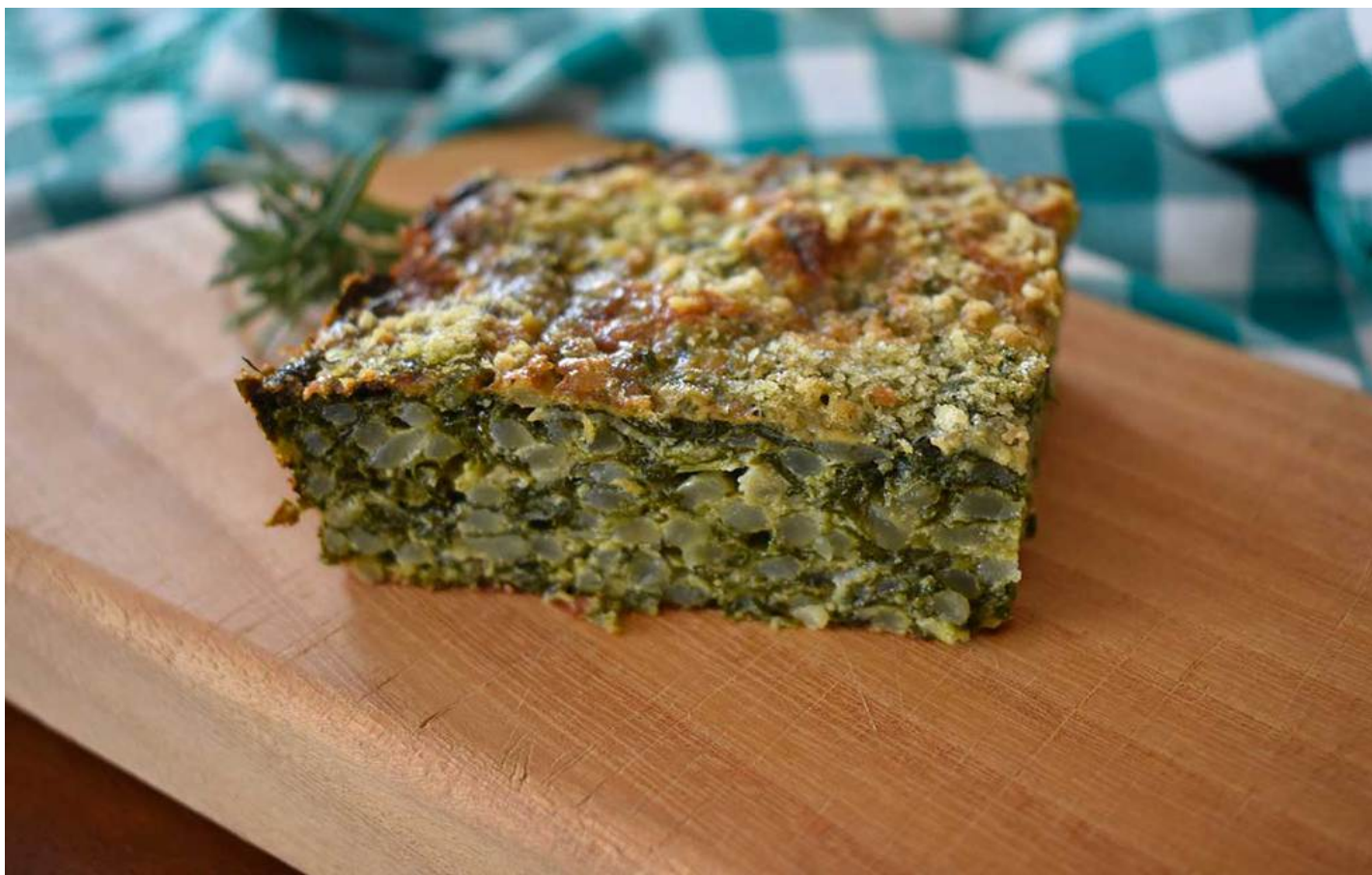




“Turta verda”, ricetta piemontese per il merendino

Nel Monferrato non c'è primavera senza questa pietanza salata, tipica del periodo pasquale che è anche senza glutine.



Turta Verda o torta verde del Monferrato (Foto © Paola Alemanno).

La **torta verde** è una ricetta salata della tradizione piemontese che si prepara durante la **settimana di Pasqua**. Può essere servita come secondo piatto oppure a merenda, anche in occasione di gite fuori porta in quanto, a differenza di altre [torte salate](#), va servita fredda o tiepida.

Tra gli ingredienti originari c'erano tutte le erbe facilmente reperibili nei campi, come [borragine](#), ortiche o salvia selvatica e per tradizione si mangiava il lunedì di Pasquetta, durante il cosiddetto "merendino".

Nizza Monferrato, la patria della "Turta verda"

Durante il periodo primaverile è possibile trovare la **torta verde in tutte le osterie piemontesi** e in molte sagre del luogo. È in particolare una specialità tipica del Monferrato, cioè il territorio collinare inglobato tra le province di Alessandria e di Asti.

La capitale della "Turta verda" è senz'altro il comune di **Nizza Monferrato**, dove ogni anno verso la fine di aprile si celebra la "**Festa della torta verde**" all'interno della [Fiera del Santo Cristo](#).

Facile, gustosa e gluten free (se si omette il pangrattato)

La preparazione della torta verde è molto semplice e **soprattutto senza glutine**. L'aspetto

divertente di questa specialità piemontese è che possiamo utilizzare le erbe che ci regala il nostro orto e che più ci piacciono, incluse le [erbe aromatiche](#).

D'obbligo è un pizzico di **Saporita**, acquistabile in drogheria, ossia una miscela di semi di coriandolo, cannella, noce moscata, semi carvi, chiodi di garofano e anice stellato. Il risultato è una torta salata diversa dalle altre: gustosa e al contempo leggera, ideale a cubetti come stuzzichino in un aperitivo o come pranzo al sacco.

Data di creazione

17/04/2019

Autore

paola-alemanno