



Torta salata con salsiccia e stracchino

24 Gennaio 2020



1 TORTA SALATA DA 10 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 5 MIN



CALORIE
470K

NOTE

INGREDIENTI

2 confezioni da 230 g di Pasta brise pronta

PER IL RIPIENO

300 g di Salsicce

300 g di Macinato di maiale

200 g di Stracchino

3 Porri

1 Carota

1 costa di Sedano

10 cl di Vino bianco

40 g di Parmigiano grattugiato

Semi di finocchio

Rosmarino fresco

2 cucchiaini di Latte

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale e Pepe

Preparazione

- Mondate e lavate sedano e carota; pelate la carota poi tritate tutto finemente.
- Trasferite il trito in una padella con un fondo di olio e fatelo appassire per 4-5 minuti, a fuoco basso. Unite la carne macinata di maiale e fatela cuocere a fiamma vivace per pochi minuti, finchè sarà rosolata; sfumate con il vino, salate, pepate e poi continuate a cuocere per almeno 30 minuti, con il coperchio e a fuoco basso, aggiungendo acqua bollente se il sugo si asciugasse troppo.
- Intanto private le salsicce del budello, sbriciolatele, versatele in una padella antiaderente con un filo d'olio e fatele rosolare per 5 minuti. Aggiungete una spolverata di rosmarino tritato, i semi di finocchio e lasciate insaporire per qualche altro minuto. Trasferite le salsicce in una ciotola (lasciate l'olio nella padella), aggiungete lo stracchino e il parmigiano e mescolate bene con una forchetta.
- Mondate i porri, tritateli grossolanamente e metteteli nella stessa padella dove avete rosolato le salsicce; fateli appassire per una decina di minuti, unendo acqua bollente se necessario.
- Quando il macinato di maiale sarà pronto, unitevi i porri preparati e fate insaporire per pochi minuti, regolando di sale e pepe.
- Srotolate la pasta brisée e ricavatene 2 dischi di dimensioni diverse. Con il più grande foderate il fondo e i bordi di una teglia rotonda da 20 cm di diametro, precedentemente foderata con carta da forno, mantenendo i bordi piuttosto alti.
- Versate il composto di salsiccia e stracchino sul fondo della brisée, poi versate quello di macinato e porri, livellandolo bene. Quindi chiudete la torta con la pasta rimanente e sigillate bene i bordi, in modo da non far fuoriuscire il ripieno durante la cottura.
- Spennellate la superficie della torta salata con il latte, cuocetela in forno preriscaldato a 180°C per circa mezzora; sfornatela, lasciatela intiepidire e servitela a fette.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per rendere ancora più invitante questa torta salata, aggiungete al composto di carne macinata di maiale altri aromi (per esempio salvia, timo, origano), tritati insieme a 1 spicchio d'aglio.