

TORTA CALDA CON PANCETTA E FORMAGGIO

Categoria: Antipasti caldi

Data: 23.11.2015

Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

- 80 g Pasta brisé
 - 10 g Burro
 - 10 g Farina bianca
 - 80 g Pancetta affumicata
 - 80 g Gruviera
 - 60 g Uova intere pastorizzate
 - 20 g Tuorlo d'uova, pastorizzato
 - 0.5 dl Panna 25%
 - 1 dl Latte
 - 1 x Condire (sale, noce moscata)
- Liaison**

Mise en place

- Imburrare una placca e infarinarla leggermente
- Spianare la pasta frolla a 2- 3 mm e disporla sulla tortiera
- Picchiare il fondo con una forchetta e conservare a freddo
- Tagliare la pancetta a julienne e sbianchirla in acqua
- Grattugiare il formaggio (come il rösti)
- Saltare in una padella la pancetta senza colorare e lasciare raffreddare
- Mescolare uova, panna, latte e condimento LIAISON

Preparazione

- Coprire il fondo di pasta con carta da forno e coprire con leguminose secche
- Cuocere a 200°C per 20 min. nel forno rimuovere fagioli e la carta da forno
- Distribuire la pancetta e il formaggio regolarmente sulla pasta
- Versare la liaison uniformemente sulla pasta
- Cuocere in forno a 200° per circa 20 min.
- Lasciare riposare per qualche minuto e poi tagliare a porzioni

Osservazioni

- È possibile cuocere direttamente la pasta con la pancetta e liaison, adeguando il calore.
- È possibile fare la stessa ricetta con la pasta sfoglia