



Torta salata con uova, salsiccia e Prugne della California

Categorie: Portate principali, Piatti al forno



Tempo di preparazione: 00:30' - **Porzioni:** 6

Ingredienti

Per l'impasto:

200gr	farina di frumento
100gr	farina di farro
2	uova
1/2	cucchiaino sale
1	cucchiaino lievito in polvere
150gr	burro

Per la farcitura:

10	Prugne della California
2	salsiccie
2	uova sode
1	porro medio
q.b.	timo fresco
80gr	formaggio (gorgonzola)
1	cucchiaino burro
250ml	panna acida
2	uova
q.b.	sale e pepe

Procedimento

Setacciare le farine e il lievito in una ciotola. Aggiungere le uova, il burro freddo e il sale e unire.

Trasferire l'impasto sulla base impastando velocemente, quindi avvolgerlo nella pellicola di plastica e riporlo in frigorifero per il tempo necessario alla preparazione della farcitura.

Cuocere a vapore la salsiccia in acqua bollente per 10 minuti, raffreddare, quindi tagliare in diagonale a fette grandi. Tagliare le prugne a listarelle e il porro a fettine. Scaldare un cucchiaio di burro in una padella e arrostitire il porro per un breve periodo, in modo che si ammorbidisca e diventi leggermente traslucido. Condite con sale e pepe e togliete la padella, mettete la salsiccia tritata nella stessa padella e fate rosolare brevemente fino a farla leggermente rosolare.

Estrarre l'impasto dal frigo, stenderlo ad uno spessore da 5 a 7 millimetri e adagiarlo all'interno di una teglia. Bucherellare la pasta con una forchetta, allineare con la carta da forno e riempire con i chicchi di cottura. Infornare a 200 gradi per 10 minuti.

Successivamente togliere la carta da forno e farcire con il mix di porro, salsiccia, prugne, formaggio e uova sode tagliate in quarti.

Condire con pepe macinato fresco e foglie di timo. Mescolare accuratamente la panna acida e le uova fino a quando non sono ben amalgamate e versare nella base della torta salata. Infornare a 170 ° per circa 45 minuti.

Servire calda o fredda.