

ANTIPASTI

Torta salata con wurstel

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Caciotta Cademartori

150 gr

Wurstel di suino

100 gr

Uova

2 intere

Pecorino Romano

50 gr

Latte scremato

2 cucchiaini

Pangrattato

1 cucchiaino

Sale

q.b.

Descrizione

La torta salata è una sfiziosa preparazione da forno molto gustosa. Può essere preparata con diverse basi, (generalmente pasta brisée o sfoglia). Questa deliziosa pasta sfoglia può essere farcita con moltissimi ingredienti diversi ed è ottima per un pranzo veloce o una gita fuori porta. E' un'ottima alleata anche per una cena con ospiti, un aperitivo sfizioso o un buffet in piedi.

La torta salata che prepareremo è la torta con wurstel. I formaggi che doneranno sapore e che legheranno questa preparazione sono la Caciotta Cademartori e il Pecorino Romano DOP Cademartori. Per preparare la torta salata con wurstel cominciate tagliando i wurstel a rondelle non troppo sottili. Private la Caciotta Cademartori della crosta e tagliatela a cubetti. Poi grattugiate 50 grammi di Pecorino Romano DOP Cademartori. In una capiente ciotola rompete l'uovo; con l'aiuto di una forchetta sbattetelo con il latte e aggiustate di sale. Unite i wurstel, la Caciotta Cademartori a cubetti e metà del Pecorino Romano DOP Cademartori. Amalgamate tutti gli ingredienti per bene girandoli con la forchetta. Srotolate la pasta sfoglia sopra una teglia foderata di carta forno e fatela aderire bene su tutti i lati, poi bucherellate il fondo della sfoglia aiutandovi con i rebbi di una forchetta. Versate il ripieno di uova, wurstel e formaggio sulla sfoglia. Spolverizzate la superficie con il restante Pecorino Romano DOP Cademartori.

Infornate la torta salata con wurstel, in forno preriscaldato a 180 gradi, per circa 30/35 minuti o fino a che la torta non risulterà bella dorata. Una volta pronta, sfornate e lasciate raffreddare qualche minuto prima di tagliarla come preferite, a fette o a tocchetti. Le torte salate sono buonissime anche servite tieide o fredde.