

ANTIPASTI

# Torta salata con salsiccia

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta brisée**

1 rotolo

**Salsiccia fresca**

400 gr

**Caciotta Cademartori**

200 gr

**Latte**

100 ml

**Panna fresca**

100 ml

**Uova**

3 intere

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

La torta salata con salsiccia è una torta rustica molto saporita; i profumi e i sapori sprigionati da questa torta salata sono molto accattivanti e golosi. Questa torta è l'ideale per essere preparata come antipasto, snack o piatto unico se aumentiamo la quantità della porzione. La ricetta che stiamo per preparare prevede l'utilizzo di un'ottima salsiccia e della Caciotta Cademartori: morbida e dal gusto avvolgente, vi delizierà con il suo sapore.

Per preparare la torta salata con salsiccia iniziate privando la salsiccia dal budello e sbriciolandola bene. Tagliate la Caciotta Cademartori a cubetti piuttosto piccoli. In una ciotola rompete le uova, salatele e sbattetele in modo da renderle abbastanza gonfie. Aggiungete il latte e la panna e mescolate bene. Con della carta forno foderate uno stampo, stendete la pasta brisée e fate aderire bene i bordi. Bucherellate il fondo della pasta con una forchetta e coprite il fondo con la salsiccia e i cubetti di Caciotta Cademartori. Versate il composto di uova, panna e latte distribuendolo su tutta la torta. Ripiegate i bordi della pasta per formare un bordo un po' più spesso. Macinate del pepe fresco su tutta la superficie e infornate a 180° per 30 minuti. Fate intiepidire la torta salata con salsiccia prima di servirla.