

Torta salata speck e cipolla

La **torta salata speck e cipolla** è una gustosa torta salata simile alla quiche lorraine il cui ripieno è a base di speck, cipolle bianche e una crema di latte, uova e Parmigiano. Ha un sapore deciso e aromatico, grazie all'affumicatura dello speck.

La **torta salata speck e cipolla** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di speck affettato sottile
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 2 cipolle bianche
- 200 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- Maggiorana
- 250 g di Pasta sfoglia
- 200 ml di latte intero
- 2 uova di gallina
- 40 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Tagliare lo speck a piccole striscioline eliminando il grasso visibile.
- Lavare l'erba cipollina, tamponarla con carta da cucina e stagliuzzarla.
- Pulire le cipolle togliendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarle quindi a metà, di nuovo a metà e quindi ricavare degli spicchi sottili.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, le cipolle, portarla sul fuoco e lasciarle dorare a fiamma vivace.
- Aggiungere un mestolo di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, origano e maggiorana e far cuocere 10 minuti coperto a fiamma media. Girare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo. Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura. Regolare di sale.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta
- Cospargere sul fondo le cipolle e le striscioline di speck. Cospargere con l'erba cipollina.
- Mescolare in una ciotola il latte con le uova, un pizzico di sale e il Parmigiano grattugiato.
- Versare la crema dentro la tortiera coprendo il ripieno.
- Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa torta salata si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Sarà così molto più semplice!

