



GUSTO IN FAMIGLIA

TORTA SALATA CON CIPOLLINE BORETTANE E SPECK ALTO ADIGE

ca. 75 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta brisée rotondo
- 200 g cipolline borettane pelate
- 100 g Recla Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 100 ml panna
- 100 ml latte
- 2 uova
- 60 g parmigiano reggiano grattugiato
- 1 rametto di maggiorana
- Sale
- Pepe
- Noce moscata

Preparazione:

1. Tagliare a metà le cipolline, condirle con un filo di olio, un pizzico di sale e pepe.
2. Disporle in una teglia con la parte del taglio rivolta verso il basso, spruzzarle con qualche cucchiaino di acqua, e cuocerle in forno statico a 180° per 15-20 min.
3. Rosolare lo Speck Alto Adige IGP Cubetti in padella con poco olio, quindi lasciarlo raffreddare.
4. Nel frattempo rompere le uova in una terrina, aggiungere il parmigiano e sbatterle con una forchetta.
5. Unire il latte, la panna e insaporire con sale, noce moscata e con foglioline di maggiorana.
6. Rivestire una tortiera di 24 cm di diametro con la pasta brisée, ripiegare i bordi.
7. Adagiare sulla base le cipolline, cospargere con lo Speck Alto Adige IGP Cubetti e ricoprire con il composto di uova.
8. Cuocere in forno caldo a 180° per 35-40 min.

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

9. Se la torta dovesse colorire troppo abbassare la temperatura a 170°.
10. Lasciare intiepidire prima di consumare.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

Questi piccoli e pratici cubetti sono teneri e delicati naturale, acquistano invece una sfiziosa croccantezza se saltati in padella aggiungono un tocco speciale ai vostri piatti.