

TORTE SALATE

## Smacafam

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

---



### INGREDIENTI

- 500 g di farina bianca
- 750 g di latte
- 60 g di cubetti di lardo
- 1 lucanica stagionata trentina
- 1 lucanica fresca (o pasta di lucanica)
- 1 uovo.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettere la farina bianca ed aggiungere un po' alla volta il latte mescolare fino a creare una pastella densa e sostenuta non deve essere troppo liquida, salate e aggiungete un uovo ed amalgamare bene.



**2** Tagliare a cubetti mezza lucanica trentina stagionata.



**3** Aggiungete il lardo e la lucanina al composto e mescolare.

Preriscaldate il forno a 190°C.

Ungete una placca con poco burro e mettetela in forno a scaldare (deve essere bollente).

Quando la teglia sarà bella calda toglietela dal forno e versate il composto e sulla superficie mettete a pezzettini la lucanica fresca.

Infornate.



4 Cuocete per 30-40 o fino a quando in superficie si sarà creata una crosticina.



5 Servite caldo accompagnato con formaggi e salumi.

