

TORTE SALATE

Torta campagnola

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 cucchiaio d'olio
- 500g di carne di manzo macinata
- 2 cucchiai di farina
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro (ketchup)
- ½ - 1 cucchiaio di salsa Worchester
- ½ tazza di piselli
- ½ tazza di grani di mais (facoltativo)
- 1 bouquet garni o un piccolo pugno di erbe tritate finemente e una foglia intera d'alloro
- ¾ - 1 tazza di brodo di manzo
- 3-4 grosse patate
- 1 cucchiaio di burro
- sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e tritate la cipolla e la carota finemente. Scaldate l'olio in una casseruola, aggiungetevi la cipolla e cuocete fino a che la cipolla non sia trasparente.

Aggiungete la carne macinata e saltatela usando un cucchiaio di legno per rompere gli agglomerati più grossi. Quando la carne ha preso completamente colore incorporate la farina e cuocete per un altro minuto. Aggiungete, ora, la salsa di pomodoro, la salsa Worcester, le carote tritate finemente, i piselli, il mais e le erbe.

Amalgamate il tutto. Aggiungete gradualmente il brodo e portate ad ebollizione.

Riducete il fuoco e coprite, fate sobbollire per 10-15 minuti. Aggiungete sale e pepe a piacere.

Il composto dovrebbe risultare piuttosto denso. Rimuovete e scartate il bouquet garni e mettete il composto da parte.

Sbucciate le patate, tagliatele in quarti e mettetele in una casseruola di dimensioni medie con dell'acqua fredda in quantità sufficiente a ricoprirle. Aggiungete un pizzico di sale all'acqua e portate ad ebollizione. Riducete, quindi, il fuoco e fate sobbollire per 10-15 minuti o fino a che le patate si siano ammorbidite.

Quando le patate sono pronte, scolatele e mettetele nuovamente sul fuoco per qualche secondo così da far evaporare qualsiasi eccesso d'acqua. A questo punto schiacciatele e miscelatele ad un cucchiaio di burro, continuate a schiacciarle fino a che non otteniate un composto cremoso (aggiungete un pochino di latte se necessario). Aggiungete sale a piacere.

Scaldate il forno a 190°C. Distribuite il composto di carne macinata sopra il disco di pasta, quindi distribuitevi sopra anche il composto di patate, cospargete il tutto con del formaggio grattugiato e infornate per 15-20 minuti o fino a che il composto di patate si sia dorato e la torta sia completamente calda.

NOTE

La torta campagnola e la torta del pastore sono molto simili. Quella del pastore è fatta con la carne di agnello mentre quella campagnola è fatta con carne di manzo.