

SECONDI PIATTI

## Torta di tacchino e pancetta

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Una torta salata in comodissime monoporzioni. Questa tortina rustica, col guscio in pasta brisèe ed un morbido ripieno di tacchino e pancetta profumato con salvia e cipollotto, ben si presta per un buffet o per una cena informale tra amici. Serviteli freddi, ne esalterete ancora di più i profumi...

### INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO tritato - 500 gr

PANCETTA AFFUMICATA 100 gr

CIPOLLOTTI affettati - 3

SALVIA fresca tritata - 2 cucchiaini da tavola

PASTA BRISÉE 450 gr

UOVA sbattuto - 1

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la carne di tacchino macinata, la pancetta, le cipolle e la salvia ed insaporite con abbondante pepe nero appena macinato e un pizzico di sale.

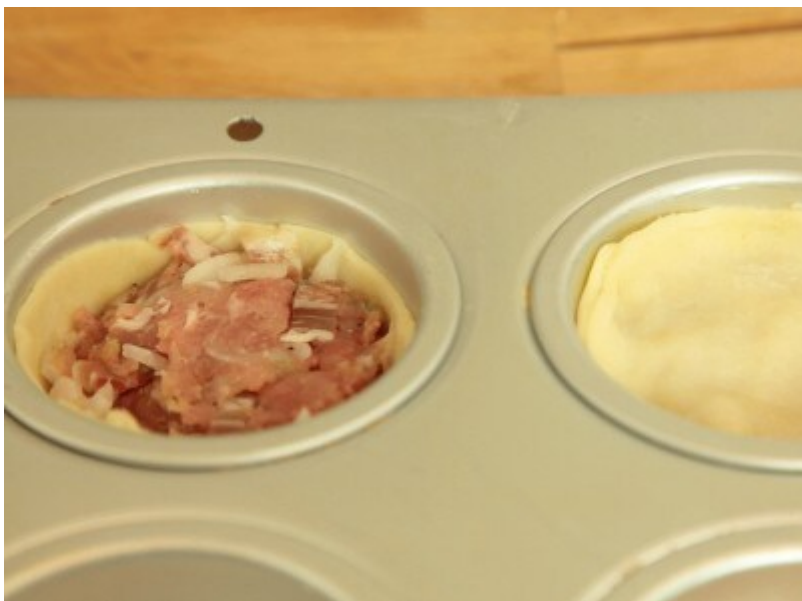


- 2 Scaldate il forno a 200°C.

Stendete 2/3 della pasta brisè a disposizione realizzando una sfoglia non troppo sottile e ricavatene 12 dischi da 11 cm di diametro.

Prendete uno stampo da muffin a 12 buchi e foderate ciascuno con un disco di pasta brisè.

Dividete equamente il composto di tacchino negli stampini da muffin e schiacciatelo leggermente livellandolo in superficie.



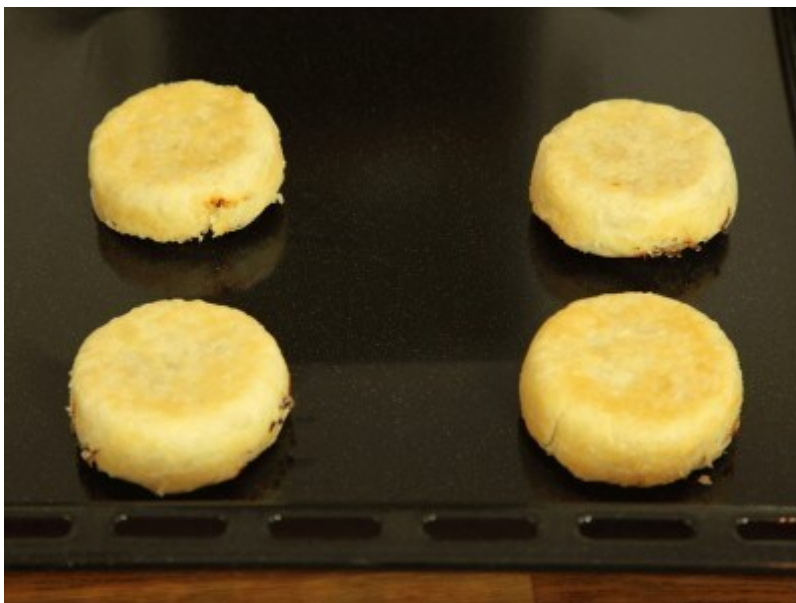
**3** Stendete la pasta brisè rimanente e ricavatene 12 dischi da 7 cm di diametro, coprite con questi gli stampini farciti di tacchino.

Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e sigillate bene i bordi in modo tale che il ripieno non fuoriesca in cottura.



**4** Infornate a 180°C per 20-25 minuti o fino a doratura.

Rimuovete delicatamente le tortine dagli stampi e appoggiateli su una teglia o su di un foglio di carta forno e infornateli per altri 5 minuti o fino a doratura uniforme anche sui lati.



**5** Lasciateli raffreddare prima di servirli.