

SECONDI PIATTI

Tortini di prosciutto e maiale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO



I tortini di prosciutto e maiale: scrigni di un impasto simile alla frolla pieni di sorprese, dalla farcia saporita di prosciutto e maiale al cuore d'uovo sodo. Provate a replicare questo secondo piatto tanto bello quanto buono!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MAIALE 400 gr
PROSCIUTTO COTTO 140 gr
SALSICCIA DI MAIALE fresca - 100 gr
UOVA sode - 8
CIPOLLE piccola - 1
STRUTTO 100 gr
FARINA 00 450 gr
LATTE INTERO 4 cucchiaini da tavola
UOVA per spennellare - 1
SALVIA foglie fresche - 2 foglie
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Versate lo strutto in una padella e fatelo sciogliere.



2 Quando lo strutto si è sciolto, aggiungete 150 ml di acqua e il latte e lasciate che gli ingredienti si amalgamino.



3 Versate la farina sul piano di lavoro insieme ad un pizzico di sale e iniziate ad impastare con il composto di latte e strutto appena preparato. Continuate a lavorare il composto fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile.



- 4** Riducete l'impasto in una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare per qualche minuto in frigorifero.

Prendete una ciotola capiente e aggiungeteci il macinato di maiale, la salsiccia e il prosciutto cotto tritato finemente.



- 5** Unite alla carne la cipolla tagliata finemente, qualche fogliolina di salvia fresca tritata, il sale e il pepe e mescolate.



- 6 A questo punto, imburrate degli stampini da mini plumcake e rivestiteli con l'impasto che avrete steso ad uno spessore di 1/2 centimetro, facendo in modo che fuoriesca leggermente dai bordi ed eliminando la pasta in eccesso.



- 7 Riempite gli stampini con la farcia a base di carne di maiale, formate un incavo nel centro del ripieno ed incastonatevi un uovo sodo sgusciato.



8 Ricoprite l'uovo con altra farcia formando una montagna.



9 Spennellate i bordi di pasta con dell'uovo sbattuto, chiudete i tortini con un rettangolo di pasta e paregiate i bordi rimuovendo le eccedenze.





10 Praticate un'incisione a croce sui tortini e spennellate con l'uovo sbattuto.



11 Infornate a 180°C per 50 minuti controllando il grado di doratura dopo 25 minuti e coprendo eventualmente i tortini con della carta stagnola.

Sfornate i tortini una volta cotti, fateli leggermente freddare, estraeteli dagli stampini e serviteli ai vostri commensali.