

TORTE SALATE

Smacafam

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 etti di farina bianca
3 etti di farina saracena
1 litro di latte
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 lucanica fresca
1 etto di pancetta affumicata
fiocchetti di burro
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 S'impasta la farina con il latte, l'olio e il sale; s'imburra una tortiera (o una pirofila), la s'infarina leggermente e vi si dispone l'impasto; sopra vanno le fettine di lucanica e la pancetta a dadetti. S'aggiunge qualche fiocchetto di burro e si cuoce, in forno preriscaldato, per 3/4 d'ora, finchè sulla superficie non si forma una appetitosa crosticina dal colore dorato.

Si serve tiepido con verdura fresca in insalata con qualche seme di cumino, oppure con i

"denti di cane" (tarassaco) appena scottati. Nella variante forse più tradizionale, lo smacafam va preparato con la farina di grano saraceno (300g) mescolata a quella bianca in eguale proporzione (300g).

Nell'impasto si mettono, oltre al latte, al sale e all'olio, anche 50g di lardo leggermente soffritto, 25g di pancetta a dadetti. Si mette il tutto nella pirofila e si decora con le fette di lucanica fresca e con altri 25g di pancetta a pezzetti. Si procede alla cottura come di consueto.