

TORTE SALATE

Shepard pie Torta del pastore

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Shepard pie e Cottage pie sono le torte salate più conosciute del Regno Unito. Deliziosa carne cotta in modo simile al ragù e poi servita gratinata in forno con delle ottime patate a purée.

INGREDIENTI

AGNELLO già cotto arrosto - 500 gr
KETCHUP 1 cucchiaio da tavola
SALSA GRAVY IN SCATOLA $\frac{3}{4}$ tazze
PREZZEMOLO tritato finemente - 1
cucchiaio da tavola
PATATE 4
BURRO 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 180°C. Togliete l'eccesso di grasso dall'arrosto avanzato e tritatelo finemente a mano o in un tritatutto. Miscelate l'arrosto con la salsa di pomodoro e abbastanza gravy per rendere la pasta densa, incorporate il prezzemolo tritato, un pizzico

di sale e di pepe e distribuite il composto su un disco di pasta per torte.

Sbucciate le patate, tagliatele in quarti e disponetele in una casseruola media con acqua fredda a sufficienza a ricoprirle. Aggiungete un pizzico di sale e portate ad ebollizione, riducete il fuoco e fate sobbollire per 10-15 minuti o fino a che le patate siano morbide. Quando le patate sono pronte, scolatele e rimettetele al fuoco per qualche secondo così da far evaporare l'eccesso d'acqua. Schiacciate le patate con un cucchiaio di burro fino ad ottenere un composto molto cremoso (aggiungete del latte se necessario). Aggiungete sale a piacere.

Distribuite il composto di patate sopra quello di carne macinata. Cospargete di formaggio grattugiato se volete e infornate per 20-30 minuti o fino a che il composto di patate sia dorato e la torta sia completamente riscaldata.

NOTE

La torta del pastore e quella campagnola sono molto simili. La torta del pastore è fatta di carne di agnello invece che con quella di manzo.