

SECONDI PIATTI

Torta di carne farcita

di: *Brontolo*

LUOGO: *Europa / Germania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

750 g di carne macinata di manzo
750 g di carne macinata di maiale
100 - 150 g di prosciutto crudo
200 g di emmental grattugiato
300 - 400 g di broccoli
1 vasetto piccolo di capperi
2 cucchiaini di olive verdi snocciolate
2 uova intere
4 cucchiaini di pangrattato
1 cucchiaio di farina
200 g di pelati
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliare i broccoli a rosette, cuocerli in acqua salata e lasciarli raffreddare.

Tritare il prosciutto.

Mischiare e amalgamare bene la carne, il prosciutto, metà quantità dell'emmental, la metà dei capperi con il loro sugo, le uova, il pangrattato, la farina, salare e pepare abbondantemente.

Mettere la metà dell'impasto in una pirofila rotonda da torte apribile ai lati. Spalmarlo e pressarlo bene. Aggiungere i broccoli e sopra disporre il resto dell'impasto di carne.

Infernare a 180° per almeno un'ora.

Nel frattempo fare un sugo ristretto con i pomodori.

Tagliare a metà le olive.

Tirare fuori dal forno la torta di carne, cospargere sopra il sugo di pomodoro, il resto dei capperi, le olive e l'altra metà dell'emmental.

Rimettere ancora nel forno per circa 20 - 30 minuti.



2 Togliere con attenzione dalla pirofila.

Servire con un sugo leggero di pomodoro. Accompagnare con purè di patate e zucca.

