

TORTE SALATE

Torta di speck

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



PER LA PASTA

300 g di farina bianca

150 g di burro

1/4 l di acqua

1 uovo.

PER IL RIPIENO

250 g di cavolo cappuccio

250 g di speck a dadini

250 g di formaggio grasso a dadini

1/4 l di panna

4 uova.

PREPARAZIONE

1 Mescolare i vari ingredienti per la pasta e lasciar riposare per una mezz'ora.

Foderare quindi uno stampo da torta con la pasta alta un centimetro. Cospargere sul fondo il cavolo tagliato a fettine assieme allo speck e al formaggio a dadini.

Coprire il tutto per un centimetro con il latte sbattuto in precedenza con le uova e la panna. Infornare a 180° per 45 minuti.