

TORTE SALATE

Torta salata di trippa

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



La torta salata di trippa è un'ottima ricetta proveniente dal Regno Unito.

INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
PASTA BRISÉE 500 gr
CIPOLLE 500 gr
LATTE INTERO 500 ml
BURRO 50 gr
FARINA 20 gr
NOCE MOSCATA 1 pizzico
UOVA SODE 3
PURÈ DI PATATE 1 kg
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate bollire la trippa tagliata a listarelle nel latte per circa un'ora.

In una casseruola fondete il burro, incorporate la farina, fate tostare il composto, quindi versateci il latte di cottura della trippa, fino ad ottenere una salsa densa.

Insaporite con sale e pepe e noce moscata.

Unite alla besciamella appena preparata la trippa e le cipolle affettate e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce.



2 A questo punto, versate il composto in uno stampo precedentemente foderato con la pasta brisè.

Realizzate uno strato di uova sode affettate sopra il composto di trippa e ricoprite il tutto con il purè di patate.





3 Cuocete in forno a 200°C per 10/15 minuti.