

Torta salata alle cipolle e speck (Per 4 persone)

Pasta 200 g di pasta di pasticcio o pasta sfoglia

Ripieno 400 g di cipolle tagliate a striscioline
1 C di burro
80 g di pancetta tagliata a listarelle
1 c di erba cipollina tagliata finemente
Pepe appena macinato
sale

Salsa Royale 80 ml di latte
80 ml di panna
2 uova
1 C di parmigiano grattugiato
pepe appena macinato
sale



Altro burro per ungere lo stampo

- Per la pasta mescolare velocemente tutti gli ingredienti in modo da ottenere un impasto uniforme, ricoprire con un foglio di carta velina e fare riposare per almeno 30 minuti.
- Per il ripieno appassire le cipolle con del burro in una padella. Aggiungere le listarelle di pancetta e rosolarle un po' insieme alle cipolle. Condire con sale, pepe ed erba cipollina.
- Riscaldare il forno a 180 gradi.
- Mescolare tutti gli ingredienti per la salsa Royale.
- Stendere la pasta per pasticcio con un mattarello, imburrare lo stampo e foderarlo con la pasta.
- Distribuire il ripieno di pancetta e cipolle sulla pasta, ricoprirlo con la salsa Royale e mettere a cuocere in forno.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 25-35 minuti

Suggerimenti e consigli

- Prima di servirla, fare riposare la torta alcuni minuti.

Variazioni

- Quiche Lorraine: al ripieno viene aggiunto del formaggio Emmentaler
- Torta salata ai porri: al posto delle cipolle e della pancetta utilizzare dei porri.

