
TORTA CON SALSICCIA E SEDANO

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 100 g di burro,
- sale.

Per il ripieno:

- 200 g di salsiccia,
- 6 gambi di sedano,
- 4 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di sale.

Impastate la farina con il burro, un pizzico di sale e l'acqua necessaria per avere una massa di giusta consistenza. Imburrate una tortiera, ponete al centro la pasta e battendola con il palmo delle mani stendetela sul fondo facendola risalire anche verso i bordi.

Sminuzzate la salsiccia in un tegame poi lasciatela rosolare.

Unite i gambi di sedano sfilettati e tagliati a pezzetti, cuocete per circa mezz'ora.

Mettete il composto in una terrina, unite le uova, il latte e il parmigiano.

Distribuitelo sulla torta e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti.

Servite questa squisita torta tiepida per meglio gustarne il particolare sapore.