

TORTA PIERROT

Ingredienti per 6-8 persone:

- 500 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 200 g di burro,
- 50 g di strutto,
- 3 uova,
- sale,
- pepe,
- 250 g di fegatini di pollo,
- 250 g di prosciutto cotto,
- un quarto di madera,
- 250 g di scamone di manzo tritato,
- 250 g di lonza di maiale tritata,
- 250 g di lingua affettata sottilmente.

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, unitevi 180 g di burro morbido, lo strutto a pezzetti, un uovo, una presa di sale e un pizzico di pepe.

Impastate gli ingredienti, aggiungendo man mano mezzo bicchiere di acqua tiepida e lavorandoli con decisione; formate una palla che metterete a riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti.

Nel frattempo mondate i fegatini di pollo e tagliateli a pezzetti; tritate grossolanamente il prosciutto cotto: ponete entrambi gli ingredienti in una terrina e irrorateli con il madera, lasciandoli macerare per 15-20 minuti.

Mettete la carne di manzo e la lonza in un altro recipiente, unite le 2 rimanenti uova, una presa di sale e un pizzico di pepe, rimestate accuratamente il composto e lasciatelo riposare.

Stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile: ricavatene 2 dischi, uno grande a sufficienza per ricoprire il fondo e le pareti di una teglia di 28 cm di diametro e con il bordo sganciabile, l'altro dello stesso diametro della teglia.

Stendete il primo nella tortiera imburrata: copritelo con metà delle fette di lingua, quindi distribuitevi sopra il composto di carne tritata pareggiando la superficie con dorso di un cucchiaio; su questo disponete fegatini e prosciutto e terminate con la lingua rimasta.

Coprite tutto con il secondo disco di pasta, che unirete al primo formando tutt'intorno un cordoncino che pizzicherete con le dita.

Cuocete in forno a 200 gradi per 70 minuti.

Servite la torta calda.