

TORTA RUSTICA AL MAIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carne di maiale tritata,
- 1 cipolla,
- origano,
- la scorza grattugiata di 1/2 limone,
- 350 g di pasta sfoglia,
- 50 g di emmental,
- 2 pomodori,
- 1 tuorlo,
- olio,
- sale,
- pepe.

In 2 cucchiaini di olio soffriggere la cipolla tritata, unire la carne, l'origano, la scorza, salare, pepare e cuocere per 2'. Ricavare dalla pasta 2 rettangoli, stenderne uno in una teglia inumidita e distribuire la carne, coprirla con il formaggio a scaglie e con i pomodori a fette.

Coprire con il 2° rettangolo, sigillare i bordi, spennellare con il tuorlo e cuocere in forno caldo a 200°C per 40' circa.