

Torta salata con carciofi, pancetta e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 50 g di burro
- 100 g di farina 00
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- 70 g di pancetta dolce
- 500 ml di besciamella
- 25 ml di acqua fredda
- 2 carciofi
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

Procedimento

Iniziate preparando la pasta brisée: mettete in un tritacutto la farina, il sale e il burro, azionate a massima velocità per 10-20 secondi fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungete al composto metà dell'acqua e azionate. Aggiungete acqua poco alla volta fino a quando non si formerà una palla. Se l'impasto dovesse essere troppo appiccicoso, aggiungete della farina e impastate velocemente per pochi secondi. Fate riposare il composto avvolto nella pellicola trasparente per almeno 60 minuti. (Potete saltare questo passaggio utilizzando la pasta brisée pronta). In una padella, mettete la pancetta e cuocetela a fiamma media finché non sarà diventata croccante e il grasso non si sarà sciolto. Una volta pronta, mettete la pancetta da parte e tenete la parte grassa, che servirà in seguito per insaporire la torta salata. Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne, tagliateli a fettine sottili e saltatele in padella a fiamma media. A fine cottura, aggiungete la pancetta e il suo grasso e fate insaporire per un paio di minuti. Scaldare la besciamella e aggiungetevi il Pecorino Toscano DOP. Prendete la pasta brisée e stendetela con il mattarello fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 2-3 millimetri. Ponete la pasta brisée all'interno di una teglia tonda da 20 cm di diametro e regolate i bordi eliminando la pasta in eccesso, fino a ottenere un guscio perfetto. Versate la besciamella sulla brisée e, a copertura, unite i carciofi e la pancetta. Infornate in forno preriscaldato a 180 °C per circa 35-40 minuti, o comunque finché la crosticina della torta non sarà leggermente dorata.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)