

Torta salata con Pecorino Toscano DOP e pancetta affumicata



Ingredienti

- 250 g di pasta brisèe
- 180 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 120 g di pancetta affumicata
- 240 ml di latte
- 120 ml di panna
- 2 uova
- 1 tuorlo
- Noce moscata
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Stendete la pasta brisèe a uno spessore di tre/quattro millimetri, foderate una tortiera e bucherellate la superficie della pasta con una forchetta.

Tagliate la pancetta affumicata a listarelle, sbianchitela in acqua bollente, fatela asciugare in padella senza seccarla e disponetela sul fondo della tortiera.

Mettete a bollire il latte e la panna con un pizzico di noce moscata, sbattete le uova e il tuorlo con sale e pepe e aggiungete il Pecorino Toscano DOP grattugiato, amalgamando bene.

Versate nella tortiera e infornate a 180 °C per 30 minuti, poi lasciate riposare.

Servite tiepida o fredda.

