

TORTA DI POLLO AL CERFOGLIO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta brisée,
- 500 g di pollo,
- 100 g di formaggio groviera,
- 50 g di farina,
- 50 g di cipolla,
- 50 g di burro,
- 50 cl di vino bianco,
- 50 cl di acqua,
- 75 cl di latte,
- 2 mazzetti di cerfoglio fresco,
- 10 cl di panna,
- sale,
- pepe,
- legumi secchi.

Tagliate a fettine sottili la cipolla e fatele appassire in un tegame con una noce di burro.

Aggiungete il vino e l'acqua e quando bollono unite il pollo spellato e tagliato a dadini.

Al secondo bollore togliete pollo e cipolla e lasciate restringere il liquido.

In un altro tegame scaldate una noce di burro e insaporitevi il cerfoglio tritato.

Aggiungete la farina, il liquido delle cipolle, il latte, sale e pepe.

Portate a bollore.

Spegnete e incorporate il pollo, le cipolle, la groviera grattugiata e la panna.

Tirate la pasta a disco e foderatevi una tortiera imburrata facendola risalire anche sui bordi.

Bucherellatela con i rebbi di una forchetta, foderatela con un foglio di carta da forno e riempitela di legumi secchi.

Cuocete per un quarto d'ora a 160°C.

Eliminate i legumi.

Versatevi il ripieno, ripiegate il bordo della pasta verso l'interno, punzecchiatela tutt'intorno.

Cuocete a 180°C per 40 minuti o più.

Servite tiepida.