

TORTA DI PROSCIUTTO AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta brisée,
- 200 g di prosciutto cotto (fette da 100 g),
- 100 g di formaggio groviera,
- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- 75 cl di latte,
- 2 mazzetti di dragoncello fresco,
- 10 cl di panna,
- sale,
- pepe,
- legumi secchi.

Tagliate il prosciutto a dadini.

Lavate il dragoncello, tritatelo finemente e fatelo appassire in una padella con il burro, quindi aggiungete la farina, versate il latte a filo, cospargete un pizzico di sale e uno di pepe.

Mescolate molto bene e portate a bollore.

Spegnete, aggiungete il prosciutto, la groviera grattugiata e la panna.

Tenete da parte.

Fate la pasta brisée, tiratela a disco e adagiatelo in una tortiera imburrata facendolo risalire anche sui bordi.

Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, foderate con una carta da forno, riempite di legumi secchi e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per un quarto d'ora.

Ritirate.

Eliminate carta e legumi.

Versate nella tortiera il composto al dragoncello distribuendolo in modo uniforme, ripiegate un po' il bordo di pasta e bucherellatelo tutt'intorno.

Mettete di nuovo in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora.

Lasciate intiepidire e servite.