

TORTA GIUDITTA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 300 g di farina più quella necessaria per infarinare la carne e la spianatoia,
- 280 g di burro,
- sei uova,
- sale,
- 400 g di polpa di manzo,
- 250 g di fegatini di pollo,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- un bicchiere di brodo,
- 2 cucchiari di concentrato di pomodoro.

Disponete 300 g di farina a fontana sulla spianatoia, unite 200 g di burro morbido a pezzetti, 2 uova e una presa di sale. Impastate gli ingredienti e lavorateli con energia finché non avrete ottenuto un composto liscio ed omogeneo, quindi formate una palla che lascerete riposare per 30 minuti, coperta da un panno umido.

Fate rassodare 3 uova per 10 minuti, raffreddatele sotto l'acqua corrente e dividetele in spicchi.

Dividete la polpa di manzo e i fegatini in pezzetti molto piccoli e passateli ripetutamente nella farina.

Fate sciogliere 50 g di burro in una casseruola, trasferitevi i cubetti di carne e lasciateli rosolare a fiamma allegra; insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, quindi irrorate col vino bianco, che lascerete evaporare, e bagnate col brodo caldo nel quale avrete diluito il concentrato di pomodoro.

Moderate la fiamma e lasciate cuocere per 40 minuti a recipiente coperto, rimestando di tanto in tanto.

Nel frattempo stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile e ricavatene 2 dischi, di cui uno grande a sufficienza per coprire il fondo e le pareti di una teglia con il bordo sganciabile e l'altro del diametro della tortiera stessa.

Imburrate la teglia e disponetevi il primo disco di pasta; versatevi la carne con il suo intingolo e distribuitevi sopra gli spicchi di uova sode.

Coprite tutto con il secondo disco di pasta, unendone i bordi con quelli del primo e formando tutt'intorno un cordoncino di pasta che pizzicherete con le dita per far sì che i 2 bordi aderiscano perfettamente fra di loro.

Spennellate la torta con l'ultimo uovo frullato e cuocetela in forno a 200 gradi per 40 minuti.

A cottura ultimata, estraete la tortiera dal forno, sganciate il bordo e lasciate scivolare la Torta Giuditta sul piatto di servizio.

Portate in tavola e servite ben caldo questo squisito e raffinato antipasto serale.