

TORTA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina di grano,
- 200 g di farina di segale,
- 2 tazze di acqua,
- 50 g di burro fuso,
- sale,
- 600 g di filetti di pesce (trota, tinca, carpa),
- 200 g di lardo affettato.

Miscelare 200 g di farina di grano e 200 g di farina di segale.

Lavorarle con 2 tazze di acqua, 50 g di burro fuso e 1 pizzico di sale per ottenere una pasta morbida da spianare in forma ovale con uno spessore di 1 cm.

Su una metà della pasta disporre 600 g di filetti di pesce (coregone, persico, trota, tinca, carpa, luccio, ecc.) alternati con 200 g di lardo affettato.

Salare, chiudere la pasta, saldarne i bordi e cuocere la torta per 3 ore in forno caldo a 100 gradi.