

TORTA DI FILETTO DI MAIALE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- 2 sedano
- uvetta (50gr)
- prosciutto cotto (100gr)
- filetto di maiale (500gr)
- pepe
- 2 mele renette
- noci sgusciate (50gr)
- aceto di mele (4ml)
- Pasta Sfoglia Findus
- 2 cipollotti

Come si prepara

In una capace pentola dai bordi bassi, scaldare l'olio e imbiondirvi l'aglio.

Togliere l'aglio, aggiungere i cubetti di carne e farli rosolare a fuoco vivace per 10 minuti girando spesso.

Aggiungere il prosciutto cotto dopo averlo tagliato a listarelle, proseguire la cottura per altri 5 minuti e mettere da parte dopo aver scolato il fondo di cottura.

Nel fondo di cottura appassire la cipolla tritata finissima e dopo 5 minuti unire le mele sbucciate e tagliate a cubetti.

Unire anche le noci sminuzzate, l'uvetta ammollata e strizzata e il sedano tagliato a tocchetti e cuocere per 10 minuti.

Unire il maiale e amalgamare, a fiamma bassa, tutti gli ingredienti.

Stendere la pasta sfoglia in un disco di 3 millimetri di spessore e foderare uno stampo da forno facendo debordare la pasta verso l'esterno.

Farcire la sfoglia con il ripieno, ripiegare i bordi verso l'interno e cuocere in forno caldo per 20

minuti a 180 gradi.

Estrarre la teglia dal forno, coprirla con la carta d'alluminio e reinformarla per altri 20 minuti sempre a 180 gradi.

Servire tiepida o fredda.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	200 kcal 837 kJ
-------------------	--------------------

Tags

focacce, occasioni speciali, pizze, feste, carne, mediterranea