

Tortini di prosciutto e uova

Senza glutine



Ingredienti per la pasta brisée

Mix farina senza glutine 230 gr #

Acqua 65 gr

Strutto 50 gr

Latte 2 cucchiari (senza lattosio)

Sale 1 pizzico

Per il ripieno

Macinato di maiale 200 gr #

Salsiccia di maiale 200 gr #

Prosciutto cotto 80 gr #

Uova sode 4

Cipolle 50 gr

Salvia 1 ciuffo

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

Quando volete fare la ricetta dei tortini prosciutto e uova per prima cosa preparate la pasta brisée: fate sciogliere lo strutto in un padellino, una volta sciolto spegnete il fuoco e aggiungete l'acqua ed il latte, quindi mescolate gli ingredienti. Mettete la farina in un recipiente unite un pizzico di sale e aggiungete il composto di acqua e strutto preparato, amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto legato. Trasferite il composto sul piano di lavoro e impastate il tutto in modo da ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola e trasferitelo in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo tritate finemente la cipolla e mettetela all'interno di un recipiente, unite la carne macinata di maiale, le salsicce private del budello, il prosciutto cotto e qualche foglia di salvia tritati finemente, insaporite con sale e pepe, quindi amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Trascorso il tempo di riposo della pasta dividetela in 4 parti e sul piano infarinato stendete ogni pezzo in modo da formare un rettangolo. Rivestite con i rettangoli di pasta 4 stampini da mini plumcake precedentemente imburrati lunghi 9 cm, larghi 6 e alti 4 cm. Fate in modo che i lembi laterali di pasta sbordino leggermente, rimuovete la pasta in eccesso e tenetela da parte, servirà in seguito per realizzare le coperture dei tortini. Bucherellate la base della pasta all'interno degli stampi e distribuite parte della farcia preparata, formate un leggero incavo al centro di ogni tortino quindi posizionate le uova sode. Coprite le uova con la farcia restante formando una montagnetta. Stendete ora la pasta rimasta e tagliatela in modo da ottenere dei rettangoli. Posizionate i rettangoli sopra la farcia e fateli aderire bene alla pasta già presente negli stampini. Spennellate la superficie dei tortini con dell'uovo sbattuto e praticate un'incisione sulla superficie di ciascuno. Mettete i tortini in una teglietta e trasferiteli in forno statico preriscaldato a 180°C per un'ora, nel ripiano basso. Una volta sfornati lasciateli intiepidire qualche minuto prima di rimuoverli dagli stampini e servirli.

Ricetta originale di Luca Pappagallo