

# Torta salata speck e formaggio di malga

La **torta salata speck e formaggio di malga** è una gustosa torta salata il cui ripieno è a base di speck, formaggio di malga e una crema di latte e uova. Il formaggio di malga è un formaggio prodotto in montagna ad alte quote, con latte vaccino crudo appena munto. Ha un sapore deciso e intenso. Se non lo trovate si può sostituire con il Gruyere o la fontina valdostana.

La **torta salata speck e formaggio di malga** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Gustarla a temperatura ambiente o riscaldarla brevemente nel forno.

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- **230Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di speck affettato sottile
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 100 g di formaggio di Malga per preparare i cubetti
- 250 g di Pasta sfoglia
- 200 ml di latte intero
- 2 uova di gallina
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di formaggio di Malga grattugiato

## PREPARAZIONE

- Tagliare lo speck a piccole strisciole eliminando il grasso visibile.
- Lavare l'erba cipollina, tamponarla con carta da cucina e tagliuzzarla.
- Togliere la buccia del formaggio e ridurlo a cubetti di un centimetro di lato circa.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta
- Cospargere sul fondo il formaggio e le strisciole di speck. Cospargere con l'erba cipollina.
- Mescolare in una ciotola il latte con le uova, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.
- Versare la crema dentro la tortiera coprendo il ripieno.
- Cospargere con il formaggio grattugiato.
- Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se non dovesse risultare ben dorata.
- Servire tiepida.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questa torta salata si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

