

# LACUCINAITALIANA.IT

13 Novembre 2018

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/torta-salata-carciofini-noci-e-speck/>

## Torta salata carciofini, noci e speck



Una Pecan pie americana, ma salata e con un tocco italiano: speck e carciofini (ebbene sì, quelli sott'olio)

La tradizionale Pecan pie, immancabile nelle tavole del Thanksgiving in America, in una versione salata e tutta italiana dove le noci la fanno da padrona, ma in più ci sono i carciofini (ebbene sì, quelli sott'olio della Polli).



# LACUCINAITALIANA.IT

13 Novembre 2018

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/torta-salata-carciofini-noci-e-speck/>

## **Pecan pie carciofini e speck**

1 rotolo di pasta brisé

100 g di carciofini sottolio

100 g di speck tagliato a dadini

30 g di gherigli di noci tritati

2 uova

1/2 tazza di latte

20 g di parmigiano grattugiato

100 g di formaggio a pasta dura tagliato a dadini

Pepe

La preparazione è davvero semplice e veloce. E' sufficiente sbattere le uova, il latte ed il pepe in una grande ciotola fino a formare un impasto omogeneo. Aggiungere poi un formaggio a pasta dura, i carciofini sottolio, lo speck e le noci e mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta brisé in una teglia e versare sopra il composto. Per finalizzare, una spolverata di parmigiano grattugiato, che formerà una croccante copertura.

Cuocere in forno a 180° per circa 25/30 minuti, far riposare per qualche minuto e poi servire accompagnata da un'insalata leggera.

