

21 Luglio 2016

Quando a cucinare è il socio, a tavola c'è la torta salata allo speck di Sauris

Il salume affumicato tipico del Friuli Venezia Giulia è una specialità versatile che riempie di gusto la tavola di tutti i giorni. Ecco la proposta di Daniela Bellomo di Azzano Decimo (Pordenone)



Dai soci Coop

Se c'è un sapore del Friuli Venezia Giulia che certo non passa inosservato è quello dello **speck di Sauris**. Preparato secondo l'antica ricetta della norcineria locale legata alla tradizione tedesca, questo **prosciutto affumicato con legno di faggio** e aromatizzato con **ginepro ed erbe**, riesce sempre a conquistare il palato, anche quello più esigente.

A Sauris, piccolo paese nel cuore della Carnia dove le tradizioni si dividono tra l'arte dei salumi affumicati e quella della birra, degli sciroppi e del miele, il microclima è perfetto per produrre questa specialità che ha conquistato anche la cucina dei grandi chef. Ma prima di loro l'omaggio allo speck di Sauris è sulle tavole del Friuli Venezia Giulia che celebra il prodotto in numerosi piatti.

Speck di Sauris: aroma leggero grazie all'affumicatura con legno di faggio [1]

Daniela Bellomo, socia Coop di Azzano Decimo (PN), ci propone un piatto rapido, amatissimo dai bambini, perfetto da servire sia a pranzo che a cena. La ricetta della torta salata allo speck di Sauris mostra tutta la versatilità del prodotto dall'aroma delicato. Un tempo nonna Rina preparava la torta salata con la pasta di pane, oggi per accorciare i tempi, Daniela usa la pasta sfoglia.

TORTA SALATA ALLO SPECK DI SAURIS

Ingredienti (per 6 persone):

- 1 rotolo di pasta sfoglia

- 500 g di patate
- 200 g di speck di Sauris (due fette)
- 1 manciata di Parmigiano Reggiano Dop
- 3 noci di burro
- sale e pepe q. b.

Procedimento:

Sbucciate e lessate le patate con un pizzico di sale. In una ciotola schiacciate le patate ancora calde con una forchetta. Aggiungete sale, pepe e una manciata di Parmigiano Reggiano Dop. Tagliate le due fette di speck a cubetti. Unite lo speck alle patate schiacciate. Stendete la pasta sfoglia in uno stampo da torta a cerniera (24 cm circa) utilizzando la carta forno. Versate e livellate il preparato sulla pasta e formate un bordo. Sistemate 3 noci di burro sulla superficie. Infornate (forno ventilato) a 180 °C per circa 25 minuti.

Potrebbe interessarti anche

Quando a cucinare è il socio, il Frico diventa d'Oriente [2]

Focaccia rustica integrale con zucchine, patate e Montasio DOP [3]

Rotolini di trota regina affumicata, caprino e zucchine marinate [4]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/speck-di-sauris-aroma-leggero-grazie-allaffumicatura-con-legno-di-faggio>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-il-frico-diventa-d-oriente>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/focaccia-rustica-integrale-con-zucchine-patate-e-montasio-dop>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/rotolini-di-trota-regina-affumicata-caprino-e-zucchine-marinate>