

## Tortino di pancetta e tacchino

[Del 13/08/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

**Ingredienti: 6 persone: 4 carote, 4 gambi di sedano, 9 cipollotti, 3 cipolle, 1,5 kg di carne di pancetta affumicata con 1□osso, 2 cucchiaini di semi di pepe bianco, 1,5 litri di sidro di mele, 500 g di petto di tacchino a cubetti di 2 cm, 60 g di farina, 60 g di burro, 1 uovo. Per la pasta: 405 g di farina, 1 cucchiaino di lievito, 200 g di lardo, 3-4 cucchiai di acqua fredda.**

Metti la farina ed il lievito in una terrina con il lardo e ½ cucchiaino di sale. Mescola il lardo con la farina con le dita finchè l'impasto non si addensa. Aggiungi altra acqua, un cucchiaino per volta, se necessario. Metti l'impasto su una spianatoia infarinata e forma una piccola palla. Schiacciala per formare un disco e poi avvolgilo in un telo di plastica e fai raffreddare per 20 minuti. Trita grossolanamente 2 carote, 3 gambi di sedano, 6 cipollotti, 2 carote tagliate a spicchi e metti tutto in una padella con la pancetta affumicata, il pepe, il sidro e 2 litri di acqua fredda. Porta a bollire a fuoco alto, poi abbassa la fiamma al minimo e fai bollire per 2 ore. Rimuovi la carne dalle ossa con le pinze, poi rimetti il liquido a bollire per un'altra ora (deve essere 500 ml). Nel frattempo pulisci la carne dal grasso e dai frammenti di osso. Dovresti avere circa 200 - 250 g di carne. Taglia le carote ed i sedani rimasti a cubetti di 1 cm, trita la cipolla ed i cipollotti. Fai sciogliere metà del burro in una padella a fuoco medio. Aggiungi le carote e la cipolla e fai cuocere per 5 minuti finchè non sono tenere; poi versa il sedano ed i cipollotti e cuoci per altri 3 minuti. Trasferisci tutto in un piatto. Passa il petto di tacchino a cubetti nella farina. Scalda il burro rimasto in una padella, aggiungi il tacchino e cuoci per 8 minuti continuando a mescolare. Versa la carne e le verdure nella stessa padella e mescola tutto. Aggiungi gradualmente il brodo. Fai sobbollire finchè il ripieno non è denso, poi togli dal fuoco e fai raffreddare. Scalda il forno a 180° ed ungi una teglia in ceramica di 25 cm. Dividi la pasta in due parti, una leggermente più grande dell'altra. Tira la parte più grande tra due fogli di carta forno per avere un disco di 35 cm non troppo sottile. Rivesti la teglia con la pasta. Versa il ripieno. Spennella l'uovo sul bordo della pasta poi tira l'altra metà della pasta tra due fogli di carta forno in un disco di 30 cm. Spennella i bordi di questo disco con l'uovo, poi mettilo sopra il ripieno. Sigilla bene con le dita i due dischi di pasta e togli quella in eccesso. Se vuoi puoi fare delle decorazioni con la pasta avanzata. Spennella la superficie con l'uovo, forala con una

forchetta e cuoci per 45 minuti o finchè non si è dorata.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]