

Torta salata con bacon croccante e fiordilatte ragusano

scritto da Redazione | 10/12/2016



La torta salata rappresenta il salva-cena perfetto ma è anche una pietanza ideale da sfoggiare durante le occasioni di festa. Si sposa con tutti gli ingredienti sapientemente combinati, è alla portata di chiunque, semplice ed economica.

Pancetta e bacon: quali sono le differenze?

Pancetta e **bacon** spesso vengono usate come sinonimi ma, in realtà, esistono delle differenze dal punto di vista del taglio di carne e della preparazione. La **pancetta**, infatti, si ricava dalla **pancia del maiale** che, dopo essere stata salata e speziata, viene stagionata per un periodo variabile dai **50 ai 120 giorni**. Nel caso dei semilavorati come pancetta affumicata o cubetti pronti per i sughi, non subisce nessuna stagionatura.

Per il **bacon**, invece, si utilizzano anche altri tagli del suino. Infatti, oltre alla pancia, si ricava anche dal **posteriore** o prosciutto, dalla **pancia**, dalla **schiena**, dai **lombi**, dalla **gola** e dai **fianchi**. Cambia anche la lavorazione perchè la carne deve essere, preventivamente, lasciata in salamoia per

alcuni mesi con spezie ed aromi. Quindi viene cotta in forno, al vapore oppure bollita o affumicata.

Torta salata con bacon e fiordilatte ragusano

Categoria: secondi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti

- 1 sfoglia rotonda di pasta brisé (o altra pasta)
- 100 grammi di bacon in fette
- 2 mozzarelle fiordilatte ragusane
- 2 cucchiaini colmi di passata rustica di pomodoro
- Olio evo q. b.

Preparazione

Stendere la **sfoglia di brisé** su un foglio di carta da forno della stessa forma e dimensione della placca scelta.

Condire con la passata di pomodoro, salandola appena, e aggiungendo un filo d'olio extravergine d'oliva. Infine, farcite con le fette di bacon e la mozzarella fiordilatte spezzettata a mano.

Infornate a 220° C, a forno già caldo, per 25-30 minuti, controllando che la torta salata sia dorata fuori e ben cotta nella sua farcitura (in special modo facendo attenzione a rendere molto ben croccante il bacon).

Servite in tavola la **torta salata con bacon croccante e fiordilatte ragusano**, tiepida e tagliata in pratiche fettine.

© Articolo di Mariarosa Vitale