

## TORTA BRISE' CON ARISTA E ZUCCA

Se decidete di passare una tranquilla serata davanti alla TV senza andare avanti e indietro dalla cucina, concedetevi allora questa gustosa torta brisé, cioè una particolare pasta sfoglia tipica della cucina francese, ripiena di arista e zucca. L'arista, o lombata di maiale, è uno dei tagli più pregiati perché è tenera e poco grassa



**Ingredienti per 8 persone** • Farina: g 500 • Burro: g 200 • Zucca: g 400 • Polpa di maiale: g 400 • Un peperoncino • Polpa di pomodoro: g 150 • Uno scalogno • Prezzemolo: g 30 • Mezzo bicchiere di vino bianco • 5 uova • Latte: g 300 • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

Ammorbidite il burro, unitelo alla farina, impastate velocemente, aggiungete un po' di acqua e il sale, continuate a impastare e conservate in frigorifero

per 30 minuti. Intanto mondate la zucca, tagliatela a pezzetti e rosolatela nell'olio caldo, quindi unite lo scalogno tritato, la polpa di pomodoro, mezzo bicchiere di acqua, salate, pepate, aggiungete il peperoncino, coprite con il coperchio e continuate la cottura per 20 minuti. Tagliate la polpa di maiale a pezzetti, rosolatela in una padella con poco olio, salate, pepate, bagnate con il vino bianco e cuocete per 8 minuti. Togliete la polpa di maiale dal fuoco, cospargetela con il prezzemolo

tritato e unitela alla zucca. In una ciotola rompete quattro uova, versate il latte, salate e pepate. Con un mattarello stendete la pasta, con una metà rivestite una tortiera imburrata e infarinata, disponete il ripieno, versate le uova con il latte, coprite con la pasta rimasta e spennellate la superficie con l'uovo rimasto. Cuocete la torta in forno a 190 gradi per 30 minuti.

*Tempo di preparazione: un'ora e 15 minuti*

**NON DIFFICILE**