

MEAT & PUMPKIN PIE

Una provocatoria interpretazione per un "dolce" ringraziamento.



INGREDIENTI PER 1 TORTA

- 600g carne trita di manzo
- 200g frolla salata all'erba cipollina
- 3 uova
- 100g scamorza
- 100g ricotta
- 300g Crema di Zucca
- 10g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. Pepe Rosa Essiccato - in Grani
- q.b. Cannella in Polvere
- q.b. Anice Stellato - Intero
- q.b. parmigiano grattugiato

PROCEDIMENTO

- Disporre la frolla salata in una tortiera, bucherellare e cuocere a 180 gradi per 20 minuti e poi lasciar raffreddare.
- Preparare il ripieno di carne unendo il macinato con la miscela mediterranea, 2 uova e il parmigiano.
- Preparare la farcia alla zucca miscelando la crema di zucca con 1 uovo e il parmigiano.
- Comporre la torta partendo dalla frolla parzialmente cotta, la carne ben livellata, la scamorza a fette e completare con la farcia di zucca.
- Disporre qualche fiocchetto di burro e infornare a 160 gradi sino a cottura.
- Guarnire con la spuma di ricotta, pepe rosa, anice, cannella e crema di aceto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Zucca



**Grill-Mediterraneo -
Sale Aromatico**



**Pepe Rosa Essiccato -
in Grani**



Cannella in Polvere



**Crema di Aceto
Classica con
"Aceto
Balsamico di Modena
Igp"**



Anice Stellato - Intero