

TORTA DI SCALOGNO

Lo scalogno fu molto apprezzato in tutto il Medioevo, in quanto cresceva spontaneo e un po' ovunque, pregio di non poca importanza in un momento storico nel quale la coltura delle verdure era ancora in fase primitiva. Il suo uso sarà soppiantato però dalla cipolla, suo parente stretto, di più facile coltivazione e di maggiore resa. La delicatezza dello scalogno lo farà rimanere sulle tavole dei banchetti rinascimentali mentre la più rozza, ma abbondante cipolla apparirà nelle mense più modeste.

INGREDIENTI

dosi per 6 persone

100 gr. di scalogno

100 gr. di pancetta tritata

200 gr. di robiola

1/8 di cucchiaino di zafferano

5 uova

5 cucchiaini di latte

Sale

1 pizzico di zafferano sciolto in 4 cucchiaini di latte

4 cucchiaini d'acqua di rose

1 dose di pasta base semi-dolce

PREPARAZIONE

Accendere il forno a 230 gradi. Sbucciare lo scalogno e metterlo a lessare in poca acqua.

Quando sarà tenero, scolare bene. Tritarlo fine. Mescolare la robiola con 5 cucchiaini di latte e lo zafferano. Aggiungere lo scalogno, la pancetta tritata e infine le uova, una per volta. Salare. Stendere due terzi della pasta base per foderare una tortiera.

(Preferibilmente una a cerchio con anello apribile). Se la tortiera non antiaderente, imburrarla e cospargerla di pan grattato. Foderare la tortiera con la pasta e versarvi dentro la crema di scalogno. Stendere la pasta rimanente e tagliare delle strisce per coprire la torta. Intrecciare le strisce sopra il ripieno e ricoprire i bordi della torta aiutandosi con le dita bagnate. Mescolare un pizzico di zafferano in 4 cucchiaini di latte e



spennellare la superficie della torta. Mettere nel forno caldo per 40 minuti o finché risulterà ben dorata. Servire tiepida.