Torta salata con Salsiccia Ticinese e patate filanti alla salvia

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 rotolo di pasta sfoglia tonda già stesa da 230 g
- 320g robiola
- 320g besciamella
- 200g Gruyère grattugiato
- 20 foglie di salvia
- 720g Salsiccia Ticinese
- 480g patate
- q.b. olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi di 2-3 cm e cuocerle al vapore per 10-12 minuti o finché risultano tenere se punte con una forchetta.

2. Privare la Salsiccia Ticinese del budello e tagliarla a pezzi irregolari.

3. Scaldare 4 cucchiai di olio d'oliva in una padella larga e antiaderente, quindi far rosolare la salsiccia con la salvia per 4-5 minuti.

4. Unire le patate e farle rosolare con la salsiccia per un paio di minuti per insaporirle e per farle dorare leggermente.

5. Accendere il forno a 200°.

6. Foderare una teglia rotonda di 26-28 cm di diametro con la pasta sfoglia facendo fuoriuscire i bordi.

7. Mescolare la robiola con la besciamella e il Gruyère fino ad ottenere un composto omogeneo e trasferirlo nella teglia.

8. Unire le patate con la Salsiccia Ticinese facendole affondare nella crema di formaggio.

9. Ripiegare la pasta in eccesso sul ripieno e infornare la torta per 30-35 minuti finché la sfoglia avrà raggiunto un bel colore dorato.

10. Far intiepidire per 5-10 minuti e servirla a fette.