




Tarta z boczkiem i ricottą

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

mąka - 2 szklanka
masło - 100 g
śmietana kwaśna - 2 łyżka
sos sojowy - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka
wkład do tarty: -
boczek wędzony - 150 g
szalotka - 2 szt.
por - 250 g

czosnek - 2 ząbek
sos sojowy - 2 łyżka
papryczki ostre z zalewy - 2 szt.
masa na tartę: -
ricotta - 250 g
śmietana 18% - 1 łyżka
mleko - 100 ml
jajko 1 szt. + białko z jajka do
ciasta -
szałwia (listki) lub gałka
muszkatołowa - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tarta:

Wkładamy wszystkie składniki do robota i wyrabiamy krótko ciasto nożem do krojenia mięsa. Wykładamy na blat, zagniatamy szybko kulę a następnie wałkujemy na placek trochę większy od spodu tarty. Wykładamy ciasto na wyłożoną papierem do pieczenia tartę i nakłuwamy widelcem dziurki. Wkładamy do lodówki lub zamrażalnika na około godzinę.

KROK 2: Schłodzony spód pieczemy 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

KROK 3: Na patelni podsmażamy boczek tak, aby puścił tłuszcz i się zrumienił, następnie dodajemy poszatowaną szalotkę, pokrojony w piórka por, na końcu dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojone drobno papryczki. Doprawiamy sosem sojowym.

KROK 4: Mieszamy wszystkie składniki masy, doprawiamy solą, posiekanymi listkami szaławii lub gałką muszkatołową.

KROK 5: Na podpieczony spód wykładamy boczek z porem, zalewamy masą i zapiekamy przez 30 minut w temperaturze 180 do zrumienienia.