# Torta di carne e barba di becco

**Ingredienti per la base di carne trita:**

- 300 gr di carne di manzo trita.
- 20 cm di salsiccia di suino.
- 1 uovo.
- Pane raffermo ammollato nel latte.
- Foglie di carota secche (o erbe aromatiche a piacere).

**Ingredienti per il ripieno di barba di becco:**

- Radici di barba di becco (Tragopogon pratensis).
- 3 cucchiai di yogurt greco.
- 2 cucchiai di parmigiano.
- 1 uovo.
- Un pugno di trombette da morto.
- Sale, pepe ed erba cipollina quanto basta.

**Preparazione:**

Lavare i funghi e cuocerli in padella per 15-20 minuti.
Lavare le radici, tagliarle a rondella e cuocerle in padella con poco olio, aggiungendo acqua a più riprese. Quando sono pronte inserirle nel robot da cucina con lo yogurt greco, il parmigiano, l'uovo, sale e pepe. Frullare fino a ricavare una pasta cremosa non troppo fine. Aggiungere l'erba cipollina e i funghi, incorporandoli delicatamente con un cucchiaio. Riscaldare il forno. Mettere in una boule la carne trita, la salsiccia, il pane ammollato, le erbe e l'uovo. Strizzare e impastare la carne sino ad ottenere una miscela omogenea. Disporre nella tortiera uno strato di carne, quindi versare la crema di barba di becco. Infornare a 220° per 15 minuti. Servire la torta tiepida, con una base di buccia di zucca e una generosa spolverata di bacche di crespino.

Nonno Lucio