

Meravigliosa Torta di Coira alla carne

La torta di Coira alla carne è un piatto classico dei Grigioni relativamente poco conosciuto. Questa volta vi mostro nel video come preparare questa delizia a casa vostra.

Ricordo perfettamente quando per la prima volta ho servito una torta di Coira alla carne ai componenti italiani della mia famiglia. Con sopracciglia corrugate e sguardi interrogativi, il gruppetto osservava la specie di torta sconosciuta che si trovava al centro della tavola.

Ma già al primo assaggio, i visi si sono rilassati, dato che il gusto è riuscito a conquistarli tutti. La combinazione di pasta frolla al burro, deliziosa carne macinata, funghi ed erbe fresche forma una simbiosi perfetta.

Se provate la ricetta, mi farebbe piacere un vostro commento sotto

[il video di Youtube](#) >

Buon appetito!

- 350 g di farina
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- Ca. ½ dl di acqua

- 1 cipolla finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio finemente tritato
- 60 g di champignon tagliati a fette
- 600 g carne di manzo macinata
- 50 g di pancetta
- 0,6 di panna semigrassa
- 2 michette, preferibilmente del giorno prima
- 1,6 dl di latte bollente
- Un po' di prezzemolo tritato fresco
- Paprica, sale e pepe