

TORTE SALATE

A 'ngornata

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
UOVA 4
VINO BIANCO 2 bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALSICCIA DI MAIALE stagionata - 200 gr
SOPPRESSATA 200 gr
UOVA sode - 10
PRIMO SALE 400 gr
RICOTTA DI PECORA 250 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa torta salata.



- 2** Con la farina, le uova, il vino bianco, l'olio extravergine d'oliva ed il sale preparate un impasto.



- 3** Dividete l'impasto a metà e utilizzatene una metà per foderare il fondo di una teglia rotonda precedentemente unta con olio o strutto, abbiate cura di lasciare un po' di sfoglia in eccedenza lungo i bordi.

Versate un po' di olio sulla sfoglia e realizzate un primo strato di salsiccia tagliata a rondelle.

Aggiungete, quindi, le uova sode tagliate anch'esse a rondelle e il formaggio primo sale a fette.



4 Realizzate gli ultimi due strati con la soppressata e la ricotta.

Chiudete la torta con la metà di pasta messa da parte, spennellatela con un tuorlo d'uovo sbattuto e bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta.



5 Cuocete in forno caldo per circa 25 minuti.