

TORTE SALATE

Babà salato (di Anna Moroni)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

- 500 g di farina 0
- 250 g di patate lesse
- 3 uova
- 100 g di burro morbido
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 100 g di latte
- 1 cubetto di lievito
- 150 g di prosciutto cotto
- 150 g di salame
- 200 g di provolone di Agerola.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la farina setacciata in una terrina e fare la fontana, aggiungere le patate lesse, il burro, il sale, l'olio, le uova, il formaggio iniziare a mescolare con un cucchiaino ed unire il

lievito sciolto nel latte tiepido.



- 2 Lavorare dapprima con un cucchiaio e poi le mani; battere l'impasto sul tavolo ed aggiungervi i salumi ed il formaggio tagliati a cubetti. Amalgamare bene, ottenere un cilindro e formare una ciambella.



- 3 Riporre la ciambella in una teglia unta; lasciar lievitare per 2 ore (deve raddoppiare). Quando sarà raddoppiato cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti. Eccolo appena sfornato.

