

TORTE SALATE

Casatiello III

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina
300 g di ciccioli
200 g di salame
150 g di sugna
1 lievito di birra
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Disponete la farina a fontana; al centro mettete un po' di lievito stemperato in acqua tiepida; aggiungete il sale, una cucchiata di sugna (strutto) ed impastate. Mettete a lievitare la pasta sotto un panno di lana.

Quando la pasta sarà aumentata di volume, lavoratela ancora, aggiungendovi il pepe. Spianatela, ungetela con la sugna spargetevi il salame a dadini, i ciccioli e avvolgetela per formare un rotolo.

Ungete di sugna uno stampo con il buco centrale e ponete il tortano di pasta facendo aderire bene le estremità.

Sulla superficie mettete qualche uovo intero. Dopo averlo fatto lievitare nuovamente, infornate il tortano e fate cuocere a fuoco moderato.

Servitelo a tavola freddo.