

TORTE SALATE

# Chiocciola ripiena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

farina 450gr  
lievito birra 20gr  
acqua tiepida  
olio oliva 2 cucchiai  
sale q.b.  
olive verdi 100 gr  
olive nere 100 gr  
acciughe dissalate 5  
capperi 1 cucchiaio

## PREPARAZIONE

**1** Preparare con farina, lievito, acqua tiepida e sale una pasta per pizza da far lievitare.

Tritare olive, capperi e acciughe, unire l'olio e aggiustare di sale (poco, perchè le acciughe sono già saporite).

**2** Stendere la pasta per pizza in un rettangolo dello spessore di circa 3/4 mm, cospargere

con il trito, arrotolare e poi avvolgere a ciambella su carta da forno. Ungere la superficie con un po' d'olio e cuocere in forno caldo a 200° finchè è dorata.