

TORTE SALATE

Crescia co' li sgrisciuli

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA ½ kg
CICCIOLI chiamati anche Sgrisci - 300 gr
BUCCIA D'ARANCIA 10 gr
STRUTTO 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la pasta di pane unendo i grasselli di maiale, il sale, il pepe e la buccia d'arancia a piccoli pezzi.



- 2 Impastate molto velocemente il panetto con lo strutto in modo che quest'ultimo non venga completamente assorbito dall'impasto.



- 3 Stendete l'impasto in una teglia da forno unta d'olio, salate e fate nuovamente lievitare per circa 20 minuti.





4 Infornate a 220°C per circa 15 minuti o a cottura completata.