

TORTE SALATE

Fiadone

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA SFOGLIA

400 g di farina 00
50 g di zucchero
50 g di sugna
3 uova intere e 5 tuorli
1 cucchiaio di olio di oliva.

PER IL RIPIENO

500 g di formaggio grattugiato poco stagionato
4 uova
tocchetti di prosciutto crudo
una bustina di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre a fontana la farina sulla spianatoia, aggiungervi lo zucchero, le uova battute, la sugna ammorbidita e l'olio. Impastare e lavorare il composto fino a farlo diventare liscio e

morbido. Avvolgerlo in un tovagliolo e lasciarlo riposare.

Intanto preparare il ripieno con le uova sbattute, il formaggio, il prosciutto ed la bustina di vaniglia. Stendere la pasta e ricavarne una sfoglia sottile, dalla quale ricavare dei dischi aiutandosi con un piatto di media grandezza. Disporre su ogni disco due cucchiari di ripieno, ripiegarlo a mezzaluna e chiuderlo con l'apposita rondella tagliapasta.

Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo e bucherellarla con una forchetta. Passare in forno caldo per circa mezz'ora.

Una variante esclude dal composto i tocchetti di prosciutto.

Una seconda variante sostituisce al prosciutto un po' di zucchero e la buccia grattugiata di un limone, e il formaggio stagionato con formaggio fresco e ricotta.