

TORTE SALATE

Fiatone

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

200 g di farina
2/3 uova
un cucchiaio di zucchero
un cucchiaio di olio o di sugna.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

400 g di formaggio di capra (possibilmente)
grattugiato
300 g di formaggio fresco tagliato a
pezzetti
6 uova
150 g di salame a tocchetti
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Procedimento per la sfoglia: mettere la farina sul tagliere aggiungere le uova, lo zucchero

e l'olio (o sugna). Amalgamare il tutto e lavorare fino a rendere l'impasto omogeneo e liscio, avvolgere con un tovagliolo e lasciar riposare.

Procedimento per il ripieno: mettere in una insalatiera gli ingredienti, amalgamare bene il composto.

Con la pasta lasciata a riposo fare due sfoglie non troppo sottili; con una di esse foderare una teglia, precedentemente unta e infarinata, versare il ripieno e con l'altra, tagliata a strisce larghe circa un cm, coprire il composto.

Ripiegare i bordi della sfoglia e delle strisce, schiacciandoli con la punta delle dita e infornare per circa un'ora alla temperatura di 180° (in forno pre riscaldato).