

TORTE SALATE

Gnocco farcito

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Per la pasta

600 g di farina (00 o manitoba o mista)

300 ml d'acqua tiepida

25 g di lievito fresco

2 cucchiai di olio

1 cucchiaio raso di sale

1 cucchiaino di zucchero.

Per il ripieno

200 g di emmental

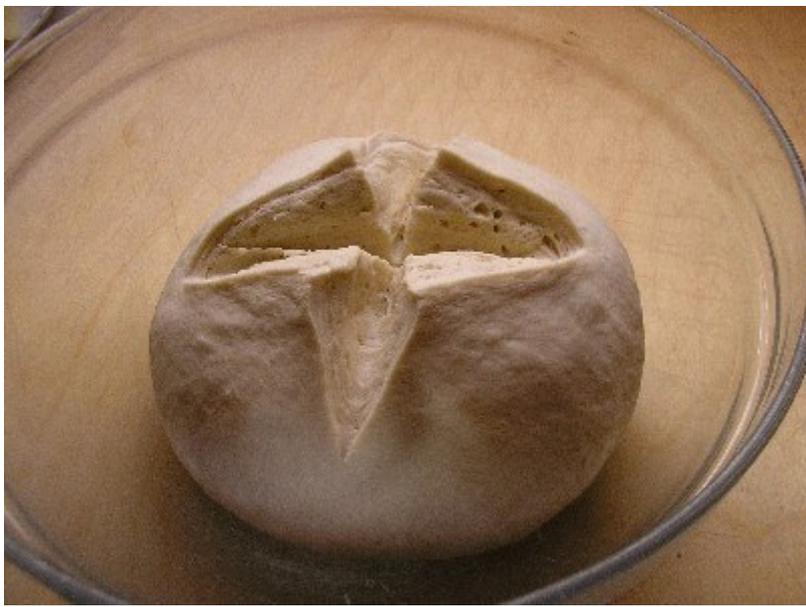
200 g di prosciutto crudo a fette sottili

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Impastare tutti gli ingredienti nel modo classico: sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e aggiungere lo zucchero, poi la farina, l'olio e per ultimo il sale fino ad ottenere un impasto sodo che lieviterà fino al raddoppio.



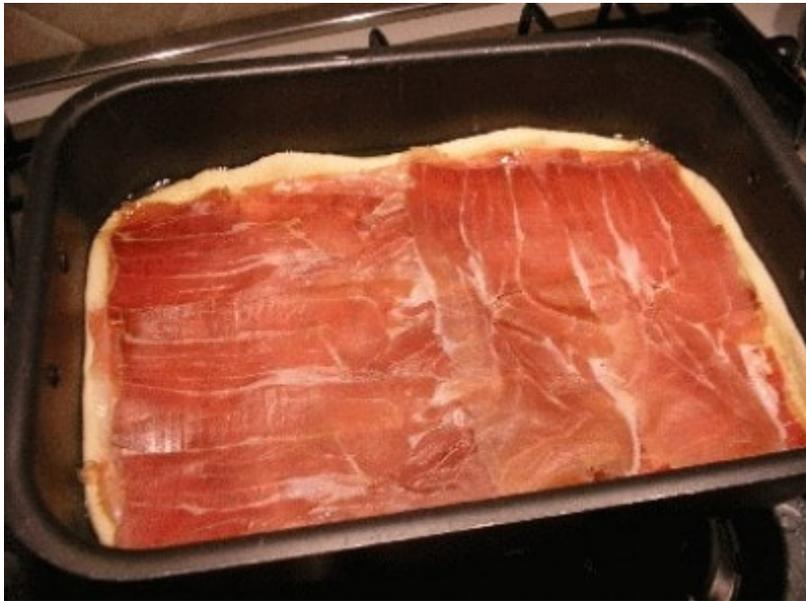
- 3 Passato il tempo di lievitazione, riprendere il panetto e dividerlo in 2 senza lavorarlo e cercare di stenderlo della dimensione del fondo della teglia, che andrà unta abbondantemente prima di ricoprirlo con la pasta.



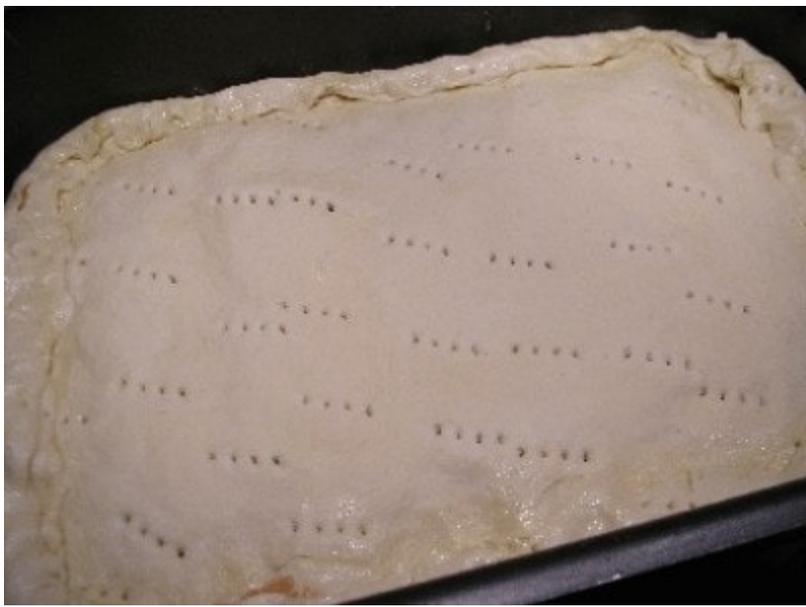
- 4 Quindi, passare a fare i primi 2 strati di formaggio.



5 Mettere il prosciutto crudo, sempre 2 strati.



6 Ricoprire con l'altro pezzo di pasta steso a misura, quindi sigillare bene i bordi e con una forchetta bucare l'impasto fino in fondo.



- 7** A questo punto, facendo ben attenzione, rigirare nella teglia il tutto in modo da portare il fondo unto d'olio in superficie e lasciare i bordi ripiegati sotto. Mettiamo a lievitare per un'altra mezzora poi in forno preriscaldato a 200° non ventilato per 25/30 minuti.

eccolo appena uscito dal forno



- 8** Ora, coprire lo gnocco con la teglia per almeno 10 minuti in modo che si intiepidisca leggermente e soprattutto che il vapore lo faccia rimanere bello morbido in superficie, quindi rigirarlo sul tagliere.



9 Tagliarlo in quadrotti.



Per gustarlo al meglio va lasciato intiepidire. **NOTE**