

TORTE SALATE

## Mostro del danubio

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER L'IMPASTO

500 g di farina 00  
5-6 cucchiaini d'olio  
1 bicchiere di latte  
1 uovo  
sale  
un pizzico di zucchero  
25 g di lievito di birra.

### PER LA FARCIA

prosciutto cotto  
formaggio a pasta filata.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con l'olio, il latte, l'uovo, il lievito di birra, il sale ed un pizzico di zucchero.



**2** Lasciate lievitare per 40 minuti.

Ricavate dall'impasto delle palline che farcirete con il prosciutto cotto e un dadini di formaggio a pasta filata.





**3** Adagiate le palline farcite in una teglia creando la forma del viso del mostro.

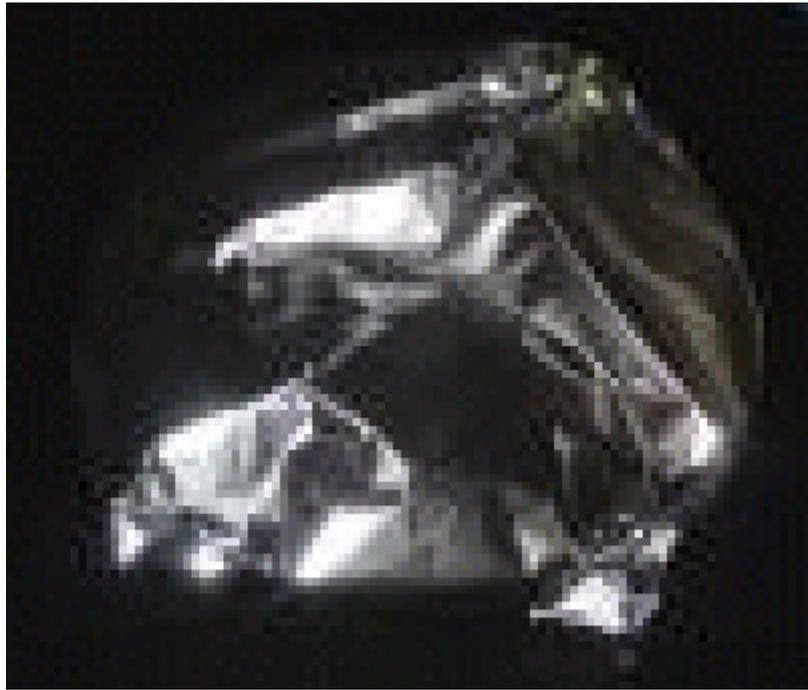
Posizionate due olive snocciolate a simulare gli occhi e lasciate lievitare il tutto per altri 30 minuti.



**4** Ultimate la decorazione utilizzando delle striscioline di peperoni rossi e qualche ovetto di caviale o altri ingredienti e tanta fantasia.

infornate il mostro a 200°C per 50 minuti coprendolo con un foglio di carta alluminio per i

primi 20-30 minuti.



**5** Sfornate e portate in tavola.