

TORTE SALATE

Panini con tonno e olive verdi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g farina x pizza
25 g di lievito
25 g di burro
un cucchiaino piccolo di sale
un cucchiaio grande di zucchero
acqua tiepida qb.

PER IL RIPIENO

2 cipolle
2 scat piccole di tonno
olive a piacere
un po di origano
peperoncino
mezzo dado veg e niente sale.

2 rossi d'uova per spennellare
una ciotolina con un pò di burro e olio di
semi per impastare.

PREPARAZIONE

1 Distribuire la farina a fontana, mettere in mezzo il lievito, il burro, il sale e lo zucchero.

Agiungere piano piano l'acqua e mescolare bene con le mani meglio se lo fate su un contenitore pesante di terracotta oppure sul tavolo così da poter impastare energicamente!

Per il ripieno: in una padella far soffriggere bene la cipolla tagliata fina, aggiungere il 1/2 dado, il tonno le olive il peperoncino, l'origano, cuocere x 5 min.

Fare palline un po più grandi di una noce, appiattire inzuppando le dita ogni tanto nel burro mescolato con olio di semi fino a diventare quasi sfoglia, piegare i 2 lati, mettere un po di ripieno e piegare dall'altra parte che non abbiamo piegato prima.

Infine spennellare con il giallo dell'uovo, lasciar riposare per almeno 10 min, infornare in forno preriscaldato a 180 gradi e controllare la cottura fino alla d'oratura.

2 BUON APPETITO!!