

TORTE SALATE

## Pizza rustica di Mamma

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1kg di farina 00
- Lievito di birra
- 1 Tazza d'acqua
- 500g Broccoletti Romani
- 3 Salicce o Salamelle
- 2 Hg di provola
- 2 Hg di Mozzarella.

### PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con l'acqua ed il lievito di birra. Far lievitare l'impasto.

Nel frattempo lessare le foglie dei broccoletti, scolarle e ripassarle in padella con dell'ottimo olio d'oliva, uno spicchio d'aglio del peperoncino e le salsicce sbucciate e sminuzzate. Stendere l'impasto in una teglia unta di olio di semi, stendere una parte del composto sopra il primo strato di impasto, aggiungere uno strato di provola e mozzarella finemente grattugiate insieme, ricoprire con il restante composto di verdura e salsicce,

chiudere la torta con un'altro strato di pasta lievita.

Infnare e aspettare che la parte superiore cominci a diventare di un bel colore biondo. Accendere il grill del forno e far scottare ancora un po.

Mangiare ben caldo.

2

BUON APPETITO