

TORTE SALATE

Pizza rustica di Nonna Elvira

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

- 200g di farina
- 1 cucchiaino di zucchero
- 50g di burro
- 2 uova
- sale q.b.
- noce moscata
- pepe
- 1 bustina di lievito di birra secco.

PER IL RIPIENO

- 200g di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 200g di provola dolce tagliata a dadini.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta:

stemperate il lievito di birra in una scodella di acqua tiepida, cui è stato aggiunto un

cucchiaino di zucchero fino a quando non avrà creato una schiuma abbondante.

Sbattete le uova in una terrina larga insieme al lievito preparato, la farina setacciata ed il burro liquefatto.

Aggiustate di sale e aromatizzate con noce moscata e pepe.

Lavorate a lungo l'impasto in modo da renderlo soffice ed elastico. Imburrate ed infarinate una teglia del diametro di 24cm e stendetevi metà impasto.

Per il ripieno:

sulla pasta ben stesa distribuite i pezzetti di prosciutto e formaggio e ricoprite con la restante pasta.

Rimettete la torta ben coperta a lievitare, in un luogo tiepido per circa 2 ore, fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.

Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e passate la pizza in forno già caldo a 200°C per circa 25/30 minuti.

2 Servite tiepida.