

TORTE SALATE

Rianata

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

500 gr

LIEVITO DI BIRRA 20 gr

SALE 1 pizzico

ACQUA tiepida - ½ tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

PER IL CONDIMENTO

POMODORI maturi - 300 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

PECORINO ROMANO 50 gr

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito di birra con un pizzico di sale e un po' d'acqua tiepida, incorporatelo alla farina e lavorate bene, con l'aggiunta di qualche altro cucchiaino d'acqua tiepida, in modo tale che la pasta sia morbida ed elastica.

Aggiungete un cucchiaino d'olio e appena la pasta sarà pronta, riducetela a una palla, avvolgetela in un tovagliolo e lasciatela da parte a lievitare per circa un'ora.



2 Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora velocemente e stendetela in una teglia allargandola con le mani.

Condite con il pomodoro spellato e fatto a pezzi, l'aglio a pezzettini, le acciughe sminuzzate e leggermente spinte all'interno della pasta, il formaggio grattugiato, un filo d'olio, sale e pepe.



3 Insaporite con abbondante origano ed infornate a 200°C fino a cottura.