

TORTE SALATE

Schiacciata con scarola uvetta e pinoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI LIEVITAZIONE*



sale

150 g di formaggio galbanino.

PREPARAZIONE

1 per il ripieno: tagliare tutti gli ingredienti tranne il formaggio, metteteli in una casseruola, coprite e fate cuocere per 25-30 minuti

Per l'impasto: fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, unitela agli altri ingredienti e fate lievitare per 1 ora o fino a raddoppio dell'impasto.

Con il mattarello stendete metà impasto e foderate una teglia con la pasta, coprite con il ripieno ed il formaggio a dadi di, tirate la pasta rimasta e coprite il ripieno, ungete di olio, con un coltello ricavate una griglia sulla pasta ed infornate a 200°C per 20 minuti.



